UNOLD®

BARKEEPER
BARKEEPER-SET

Bedienungsanleitung

Modelle 787..

Instructions for use - Notice d´utilisation
Gebruiksaanwijzing - Istruzioni per l'uso
Instrucciones de uso - Návod k obsluze

Impressum:
Bedienungsanleitung Modell 75711/78712/78714/78755
Stand: Juli 2011 /nd

Copyright ©

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-0
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-12
E-Mail info@unold.de
Internet www.unold.de

INHALTSVERZEICHNIS

Bedienungsanleitung
Technische Daten 10
Symbolerklärung 10
Für Ihre Sicherheit 10
Vor dem ersten Benutzen 11
Getränke herstellen 11
Reinigen und pflegen 12
Rezeptideen mit Alkohol 12
Rezeptideen ohne Alkohol 13
Garantiebestimmungen 38
Serviceseite 40
Entsorgung / Umweltschutz 42

Instructions for use
Technical specifications 14
Explanation of symbols 14
Important safeguards 14
For your safety 14
Before using the appliance the first time 15
Mixing drinks 15
Cleaning and care 16
Recipe ideas for alcoholic drinks 16
Recipe ideas for non-alcoholic drinks 17
Guarantee Conditions 38
Waste Disposal / Environmental Protection 42

Notice d'utilisation
Spécification technique 18
Explication des symboles 18
Consignes de sécurité 18
Avant la première utilisation 19
Fabriquer des boissons 19
Nettoyage et entretien 20
Idées de recettes avec alcool 20
Idées de recettes sans alcool 21
Conditions de Garantie 38
Traitement des déchets / Protection de l'environnement 42

Gebruiksaanwijzing
Technische gegevens 22
Verklaring van de symbolen 22
Veiligheidsinstructies 22
Vóór het eerste gebruik 23
Drankjes bereiden 23
Reiniging en onderhoud 24
Receptideeën met alcohol 24
Receptideeën zonder alcohol 25
Garantievoorwaarden 38
Verwijderen van afval / Milieubescherming 42

INHALTSVERZEICHNIS

Istruzioni per l'uso
Dati tecnici 26
Significato dei simboli 26
Avvertenze di sicurezza 26
Prima del primo utilizzo 27
Preparare bevande 27
Pulizia e manutenzione 28
Idee per ricette alcoliche 28
Idee per ricette analcoliche 29
Norme die garanzia 39
Smaltimento / Tutela dell'ambiente 43

Instrucciones de uso
Datos técnicos 30
Explicación de los símbolos 30
Indicaciones de seguridad 30
Antes del primer uso 31
Elaborar bebidas 31
Limpieza y Cuidado 32
Ideas de recetas con alcohol 32
Ideas para recetas sin alcohol 33
Condiciones de Garantia 39
Disposición / Protección del medio ambiente 43

Návod k obsluze
Technické údaje 34
Vysvětlení symbolů 34
Bezpečnostní pokyny 34
Před prvním použitím 35
Příprava nápojů 35
Čištění a péče 36
Recepty s alkoholem 36
Recepty bez alkoholu 37
Záruční podmínky 39
Likvidace / Ochrana životného prostředí 43

EINZELTEILE 7871X

EINZELTEILE 7871X

1	D	Mix-Taste
	GB	Mix button
	F	Touche mélange
	NL	Mix-toets
	I	Tasto mix
	E	Tecla mezclar
	CZ	Tlačítko Mix
2	D	Ausguss-Taste
	GB	Pour button
	F	Touche verseur
	NL	Uitschenk-toets
	I	Tasto-versa
	E	Tecla verter
	CZ	Tlačítko Odtok
3	D	Kontrollleuchte
	GB	Indicator lamp
	F	Voyant de contrôle
	NL	Controlelampje
	I	Spia di controllo
	E	Piloto
	CZ	Kontrolka
4	D	Ausguss
	GB	Spout
	F	Bec verseur
	NL	Tuit
	I	Versa
	E	Boquilla
	CZ	Odtok
5	D	Behälter
	GB	Mixer container
	F	Récipient
	NL	Beker
	I	Recipiente
	E	Recipiente
	CZ	Nádoba
6	D	Ansaugleitung
	GB	Suction hose
	F	Conduite d'aspiration
	NL	Aanzuigleiding
	I	Tubo di aspirazione
	E	Tubo de aspiración
	CZ	Sací vedení
7	D	Quirl
	GB	Beater
	F	Batteur
	NL	Menger
	I	Quirl
	E	Molinillo
	CZ	Míchadlo
8	D	Batteriefach
	GB	Battery compartment
	F	Compartiment à piles
	NL	Batterijvak
	I	Vano batterie
	E	Compartimento para pilas
	CZ	Přihrádka na baterie

EINZELTEILE 78755

EINZELTEILE 78755

1	D	Bar-Messer
	GB	Knife
	F	Couteau inox
	NL	Mes
	I	Lama
	E	Cuchillo
	CZ	Nerezovým nožem
2	D	Flaschen-/Dosenöffner
	GB	Bottle/can opener
	F	Ouvre-bouteilles / boîtes
	NL	Fles-/blikopener
	I	Apribottiglie/apriscatole
	E	Abrebotellas y abrelatas
	CZ	Otvírákem lahví/konzerv
3	D	Korkenzieher
	GB	Corkscrew
	F	Tire-bouchon
	NL	Kurkentrekker
	I	Cavaturaccioli
	E	Sacacorchos
	CZ	Vývrtkou
4	D	Eiswürfel-/Fruchtzange
	GB	Ice cube/fruit tongs
	F	Pince à glaçons / fruits
	NL	Ijsblokjes-fruittang
	I	Pinza per cubetti di ghiaccio/pezzi di frutta
	E	Pinzas para cubitos de hielo y fruta
	CZ	Kleštěmi na kostky ledu/ovoce

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 78711/78712/78714/78755

TECHNISCHE DATEN

Maße (L/B/H):	Ca. 10,0 x 13,0 x 27,0 cm
Batterien:	4 x 1,5 V, Typ AA (nicht im Lieferumfang enthalten)
Gewicht:	Ca. 0,57 kg
Fassungs-vermögen:	Minimum 100 ml Maximum 600 ml
Behälter/Deckel:	Kunststoff
Deckelfarbe:	Modell 78711 weiß, Modell 78712 Grün, Modell 78714 Orange, Modell 78755 Schwarz
Austattung:	Für Cocktails, Milchshakes, Fitness- und Diätdrinks Automatisches Mischen und Ausgießen Mess-Skala in ml/Oz Kontrollleuchte
Lieferumfang Modell 78755:	Bar-Set mit Edelstahlmesser, Eiswürfel-/Fruchtzange, Flaschen-/Dosenöffner, Korkenzieher und Bedienungsanleitung mit Rezepten
Modell 7871x:	Bedienungsanleitung mit Rezepten

Technische Änderungen vorbehalten

SYMBOLERKLÄRUNG

Dieses Symbol kennzeichnet eventuelle Gefahren, die Verletzungen nach sich ziehen können oder zu Schäden am Gerät führen.

FÜR IHRE SICHERHEIT

1. Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.
2. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
3. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
4. Das Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren.
5. Tauchen Sie den Deckel des Gerätes keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Falls dies doch einmal geschehen sollte, muss der Deckel vor erneuter Benutzung vollkommen trocken sein.
6. Der Deckel darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
7. Das Gerät niemals mit nassen Händen berühren.
8. Schützen Sie das Gerät vor Stößen, Staub, Chemikalien und großen Temperaturschwankungen.
9. Verwenden Sie das Gerät nur mit der vorgeschriebenen Anzahl an Batterien des Typs AA. Ersetzen Sie verbrauchte Batterien rechtzeitig.
10. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
    - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
    - landwirtschaftlichen Betrieben,
    - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
    - in Privatpensionen oder Ferienhäusern.

11. Stellen Sie das Gerät aus Sicherheitsgründen niemals auf heiße Oberflächen, ein Metalltablett oder auf einen nassen Untergrund.
12. Das Gerät darf nicht in der Nähe von Flammen betrieben werden.
13. Benutzen Sie das Gerät stets auf einer freien und ebenen Oberfläche.
14. Benutzen Sie den Behälter nicht im Backofen oder der Mikrowelle.
15. Berühren Sie niemals die drehenden Teile am Gerät und stecken Sie weder Gegenstände noch Körperteile in das laufende Gerät, um Verletzungen zu vermeiden.
16. Füllen Sie nie mehr als 600 ml in das Gerät, um ein Überlaufen zu vermeiden.
17. Das Gerät darf nicht mit Zubehör anderer Hersteller oder Marken benutzt werden, um Schäden zu vermeiden.
18. Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Es besteht Gefahr durch Stromschlag.
19. Prüfen Sie regelmäßig das Gerät, auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung senden Sie das Gerät bitte zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst (Anschrift siehe Garantiebestimmungen). Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen und haben den Ausschluss der Garantie zur Folge.
20. Vorsicht! Berühren Sie niemals die drehenden Teile am Gerät und stecken Sie weder Gegenstände noch Körperteile in das laufende Gerät, um Verletzungen zu vermeiden.
21. Füllen Sie bitte keine kohlensäurehaltigen Flüssigkeiten wie Sekt oder Mineralwasser in das Gerät. Diese können zu Schäden am Gerät führen.

Berühren Sie niemals die drehenden Teile am Gerät und stecken Sie weder Gegenstände noch Körperteile in das laufende Gerät, um Verletzungen zu vermeiden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei fehlerhafter Montage, bei unsachgemäßer oder fehlerhafter Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch nicht autorisierte Dritte.

VOR DEM ERSTEN BENUTZEN

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und ggf. Transportsicherungen.
2. Reinigen Sie alle Teile mit einem feuchten Tuch, wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ auf Seite 12 beschrieben.
3. Öffnen Sie mithilfe eines Kreuzschlitz-Schraubendrehers (nicht im Lieferumfang enthalten) das Batteriefach.
4. Entfernen Sie den Deckel und legen Sie 4 Batterien des Typs AA (nicht im Lieferumfang enthalten) entsprechend der Pol-Markierung am Deckel, in das Batteriefach ein.
5. Setzen Sie den Deckel wieder auf das Batteriefach und schrauben Sie den Deckel fest.

GETRÄNKE HERSTELLEN

1. Drehen Sie den Deckel und entnehmen Sie diesen vom Behälter.
2. Füllen Sie die gewünschten Flüssigkeiten in den Behälter.
3. Setzen Sie den Deckel vorsichtig wieder auf und drehen ihn fest.
4. Drücken Sie die Mix-Taste. Das Gerät vermischt die Zutaten und die Kontrollleuchte leuchtet, solange Sie diese Taste gedrückt halten.
5. Tipp: Für ein gekühltes Getränk können Sie das Gerät während des Mix-Vorgangs in eine Schüssel mit Eiswürfeln stellen. Bitte füllen Sie nie Eiswürfel oder Eisstücke direkt in den Behälter. Dies würde den Motor des Gerätes zerstören.
6. Richten Sie den Ausguss auf ein gekühltes, evtl. mit Eis gefülltem Glas aus und drücken Sie die Mix-Taste und die Ausguss-Taste gleichzeitig. Ihr Getränk fließt in das Glas.

Füllen Sie bitte keine kohlensäurehaltigen Flüssigkeiten wie Sekt oder Mineralwasser in das Gerät. Diese können zu Schäden am Gerät führen. Wenn Sie Getränke mit kohlensäurehaltiger Flüssigkeit zubereiten möchten, geben Sie die kohlensäurehaltige Flüssigkeit erst zum Getränk, wenn der Mixvorgang beendet ist und das Getränk in ein Glas umgefüllt wurde.

7. Genießen Sie Ihren Cocktail.

REINIGEN UND PFLEGEN

1. **Vor dem Reinigen stets das Gerät ausschalten.**
2. **Aus hygienischen Gründen muss das Gerät direkt nach dem Benutzen gereinigt werden. In den Getränkeresten könnten sich sonst unter Umständen gesundheitsgefährdende Keime bilden.**
3. Drehen Sie den Deckel und entnehmen Sie diesen vom Behälter. Achtung: Der Quirl und die Saugleitung sind am Deckel befestigt.
4. Der Deckel darf nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eingetaucht oder in der Spülmaschine gereinigt werden.
5. Füllen Sie ca. 300 ml warmes Wasser, dem Sie etwas Spülmittel zugesetzt haben, in den Behälter. Das Wasser sollte bis zur Hälfte der Mess-Skala reichen.
6. Drücken Sie die Mix-Taste, um das warme Wasser im Gerät zu verteilen. Die Kontrollleuchte leuchtet blau.
7. Zielen Sie dann mit dem Ausguss in das Spülbecken und drücken Sie die Mix-Taste und die Ausguss-Taste gleichzeitig. Die Kontrollleuchte leuchtet und das Wasser läuft aus dem Ausguss heraus, solange Sie beide Tasten gedrückt halten.
8. Wiederholen Sie diesen Vorgang mit klarem Wasser, bis kein Schaum mehr zu sehen ist.
9. Drehen Sie den Deckel und entnehmen Sie diesen aus dem Behälter.
10. Wischen Sie den Deckel, die Saugleitung und den Quirl sorgfältig trocken.
11. Wischen Sie den Deckel und den Behälter mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel ab. Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel, Stahlwolle, metallische Gegenstände, heiße Reinigungsmittel oder Desinfektionsmittel, da diese zu Beschädigungen führen können.
12. Säubern Sie den Behälter von innen mit einem weichen Tuch und warmem Wasser, dem Sie ein mildes Spülmittel zusetzen können.
13. Alternativ können Sie den Behälter auch in der Spülmaschine (oberer Korb) reinigen.
14. Das Gerät muss außen vollkommen trocken sein, bevor Sie es wieder benutzen dürfen.
15. Achtung: Der Deckel ist nicht spülmaschinengeeignet. Tauchen Sie den Deckel nicht unter Wasser. Verwenden Sie nur milde Spülmittel.

REZEPTIDEEN MIT ALKOHOL

Pink Flamingo
50 ml Ananas-Saft, 50 ml Orangensaft, 30 ml Gin, 30 ml Cherry Brandy, 40 ml Coconutlikör
Alle Zutaten im Cocktailmixer mischen. Ein Longdrinkglas zu 1/3 mit Crash-Eis füllen, Cocktail zugeben.

Bloody Mary
120 ml Tomatensaft, 50 ml Wodka, 10 ml Zitronensaft, ca. 3 Spritzer Worcestershire-Sauce, 2 Spritzer Tabasco, Selleriesalz, frisch gemahlener Pfeffer
Zubereitung wie oben, in ein Longdrinkglas füllen und einige Eiswürfel zugeben.

White Ocean
40 ml Ananas-Saft, 40 ml süße Sahne, 30 ml Cointreau, 30 ml Calvados
Zubereitung wie oben. In Cocktailschale 2 EL Crash-Eis geben und Cocktail zugießen. Mit Schokoflocken garnieren.

Tequila Sunrise
130 ml Orangensaft, 60 ml weißer Tequila, 10 ml Zitronensaft
Diese Zutaten im Cocktailmixer mischen.
Ein Longdrinkglas zu 1/3 mit Eiswürfeln füllen, Cocktail zugießen. 20 ml Grenadinesirup langsam auf den Cocktail gießen. Mit Trinkhalm servieren.

Cafe Cointreau
150 ml heißer Kaffee, 1 EL Zucker, 40 ml Cointreau
Cocktailmixerbecher mit heißem Wasser anwärmen. Wasser ausgießen, Zutaten einfüllen und mischen. In angewärmte Stielgläser füllen, evtl. mit 2 EL leicht angeschlagener Sahne krönen.

Orangenflip
60 ml Orangensaft, 30 ml Triple Sec Curaçao (z. B. Bols), 10 ml Gin, 20 ml Sahne, 1 Eigelb
Alle Zutaten im Cocktailmixer mischen.

Einen Eiswürfel in ein Sektglas geben und den Cocktail einfüllen. Evtl. mit ganz wenig Muskat bestäuben.

Tropical Red
75 ml Orangensaft, 75 ml Grapefruitsaft, 20 ml Gin, 40 ml Red Orange (Bols)
Zubereitung wie oben. Ein Tulpenglas zu 1/3 mit Eiswürfeln füllen. Cocktail zugießen, mit Trinkhalm servieren.

Ladys Dream
40 ml Ananas-Saft, 30 ml süße Sahne, 30 ml Cointreau, 30 ml Whisky, 20 ml Erdbeersirup
Zubereitung wie oben. In Cocktailschale füllen.

Swimming Pool
30 ml süße Sahne, 30 ml Wodka, 30 ml Curaçao Blue (Bols), 30 ml Ananas-Saft, 30 ml Cream of Coconut
Zubereitung wie oben. Ein großes, bauchiges Glas halb mit Crash-Eis füllen. Cocktail zugießen. Mit Trinkhalm servieren.

MaiTai
60 ml brauner Rum, 30 ml Cointreau, 10 ml Zuckersirup, 10 ml Mandelsirup
Zubereitung wie oben. In ein breites Glas zuerst 1/4 mit Crash-Eis füllen. 1 ungespritzte Limone vierteln und leicht ausdrücken, auf das Eis ins Glas geben, Limonenschale zugeben. Cocktail zugeben. Mit kurzen Trinkhalmen servieren.

REZEPTIDEEN OHNE ALKOHOL

Pina Colada
160 ml Ananas-Saft, 20 ml süße Sahne, 20 ml Cocos-Sirup
Zutaten im Cocktailmixer mischen. Einige Eiswürfel in ein Longdrinkglas geben, Cocktail zugeben.

Erdbeer-Milch-Shake
150 ml kalte Milch, 40 ml Erdbeersauce (Eissauce), 10 ml süße Sahne.
Zutaten im Cocktailmixer mischen. In ein großes Glas 1 Kugel Vanilleeis geben, Shake auf das Eis gießen. Mit langem Löffel und dickem Trinkhalm servieren.

Grüne Versuchung
60 ml Orangensaft, 60 ml Grapefruitsaft, 60 ml Bananensaft, 20 ml Blue Curaçao Sirup
Zubereitung wie oben.

Trinkschokolade
170 ml kalte oder warme Milch, 30 ml Schokosauce (Eissauce). Statt Schokosauce können Sie auch 2 EL Trinkschokoladenpulver verwenden.
Alle Zutaten im Cocktailmixer mischen, in ein dickes Glas oder eine Tasse füllen, mit Kakaopulver bestäuben.

Die Rezepte in dieser Bedienungsanleitung wurden von den Autoren und von der UNOLD AG sorgfältig erwogen und geprüft, dennoch kann eine Garantie nicht übernommen werden. Eine Haftung der Autoren bzw. der UNOLD AG und ihrer Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 78711/78712/78714/78755

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Dimensions:	Approx. 10 x 13 x 27 cm (L / W / H)
Batteries:	4 x 1.5 V/ Type AA (not included)
Weight:	Approx. 0.57 kg
Capacity:	Minimum 100 ml Maximum 600 ml
Mixer container/Lid:	Plastic
Lid color:	Model 78711 white, Model 78712 green, Model 78714 orange, Model 78755 black
Features:	For cocktails, mixed drinks, fitness and diet drinks Automatic mixing and pouring Measuring scale in ml/oz. Indicator lamp
Scope in delivery:	
Model 78775	Bar set with stainless steel knife, ice cube/fruit tongs, bottle/can opener, corkscrew and operating instructions with recipes
Model 7871x	Operating instructions with recipes

Technical details subject to change.

EXPLANATION OF SYMBOLS

This symbol denotes a possible hazard which could cause injury or damage to the appliance.

FOR YOUR SAFETY

1. Please read the following information and keep it for future reference.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with limited physical, sensory or mental abilities or with lack of experience or lack of knowledge, unless they are supervised by a person who is responsible for their safety or have been instructed on how to use the appliance.
3. Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
4. Keep the appliance out of the reach of children.
5. Never immerse the appliance lid in water or other liquids. In case this ever happens, the lid must be completely dry before operating the appliance again.
6. Do not clean the lid in a dishwasher.
7. Never touch the appliance with wet hands.
8. Protect the appliance from impacts, dust, chemicals and large temperature fluctuations.
9. Operate the appliance only with the specified number of type AA batteries. Replace run-down batteries promptly.
10. The appliance is intended for household use only, or for similar areas of use, such as:
    - kitchenettes in businesses, offices or other workplaces,
    - agricultural enterprises,
    - for use by guests in hotels, motels or other lodgings,

- in private guesthouses or holiday homes.

11. For safety reasons, never place the appliance on hot surfaces, a metal tray or a wet surface.
12. Do not place the appliance near open flames during operation.
13. Always use the appliance on a level and uncluttered surface.
14. Do not use the mixer container in the oven or microwave.
15. To avoid accidents, never touch the rotating parts of the appliance and do not insert objects or body parts into the appliance during operation.
16. Never fill the appliance with more than 600 ml, to prevent the contents from overflowing.
17. Do not use the appliance with accessories of other manufacturers or brands, to prevent damage.
18. Never open the housing of the appliance. This can result in electric shock.
19. Check the appliance regularly for wear or damage. In case of damage, please send the appliance for inspection and repair to our after sales service (for address, see warranty terms). Unauthorized repairs can result in serious risks to the user and void the warranty.
20. Caution! To avoid accidents, never touch the rotating parts of the appliance and do not insert objects or body parts into the appliance during operation.
21. Never put carbonated liquids such as sparkling wine or mineral water in the appliance. This can damage the appliance.

Caution! To avoid accidents, never touch the rotating parts of the appliance and do not insert objects or body parts into the appliance during operation.

The manufacturer will not be liable in the event of incorrect assembly, improper or incorrect use or if repairs are carried out by unauthorized third parties.

BEFORE USING THE APPLIANCE THE FIRST TIME

1. Remove all packaging materials and any transport safety devices.
2. Clean all components with a damp cloth, as described in the chapter “Cleaning and care” on page 16.
3. Use a Phillips screwdriver (not included) to open the battery compartment.
4. Remove the cover and insert 4 type AA batteries (not included) into the battery compartment corresponding to the polarity marking on the cover.
5. Put the cover back on the battery compartment and tighten the screws.

MIXING DRINKS

1. Twist the lid and remove it from the mixer container.
2. Fill the desired liquids into the mixer container.
3. Carefully replace the lid and screw it on tight.
4. Press the Mix button. The appliance mixes the ingredients and the indicator lamp lights up as long as you press this button.
5. Tip: For a cool drink you can place the mixer container in a bowl with ice cubes during the mixing process. Never put ice cubes or ice pieces directly in the mixer container. This would destroy the appliance motor.
6. Aim the pour spout into a cooled glass, filled with ice if desired, and press the Mix button and the Pour button at the same time. Your drink flows into the glass.

Never put carbonated liquids such as sparkling wine or mineral water in the appliance. This can damage the appliance. If you wish to prepare drinks with carbonated liquid, do not add the carbonated liquid to the drink until after the mixing process is finished and the drink has been poured into a glass.

7. Enjoy your cocktail.

CLEANING AND CARE

1. **Always switch off the appliance before cleaning.**
2. **For hygienic reasons, the appliance must be cleaned immediately after use. Otherwise, the remnants of the drink could foster the growth of health-harming germs.**
3. Twist the lid and remove it from the mixer container. Important: The beater and the suction hose are fastened to the lid.
4. Do not immerse the lid in water or other liquids and do not wash it in the dishwasher.
5. Pour about 300 ml of warm water with a little dishwashing detergent into the container. The water should reach about halfway up the measuring scale.
6. Press the Mix button to distribute the warm water in the appliance. The indicator lamp lights up blue.
7. Then aim the spout into the sink and press the Mix button and the Pour button at the same time. The indicator lamp lights up and the water exits through the pour spout as long as you keep both buttons pressed.
8. Repeat this procedure with clear water until you see no more suds.
9. Twist the lid and remove it from the mixer container.
10. Carefully wipe the lid, the suction hose and the beater dry.
11. Wipe off the lid and the mixer container with a damp cloth and a little dishwashing detergent. Do not use any abrasive scouring agents, steel wool, metal objects, hot cleaning agents or disinfectants, since they can damage the appliance.
12. Clean the inside of the mixer container with a soft cloth and warm water; you can add a little dishwashing detergent to the water, if you wish.
13. Alternatively, the mixer container can also be washed in the top basket of the dishwasher.
14. The appliance must be completely dry on the outside before you use it again.
15. Important: The lid is not dishwasher-safe. Never immerse the lid in water. Use only mild detergent.

RECIPE IDEAS FOR ALCOHOLIC DRINKS

Pink Flamingo

50 ml pineapple juice, 50 ml orange juice, 30 ml gin, 30 ml cherry brandy, 40 ml coconut liqueur

Mix all ingredients in cocktail mixer. Fill a long drink glass 1/3 full with crushed ice and add cocktail.

Bloody Mary

120 ml tomato juice, 50 ml vodka, 10 ml lemon juice, about 3 dashes Worcestershire sauce, 2 dashes Tabasco, celery salt, freshly ground pepper

Prepare as above, fill into a long drink glass and add several ice cubes.

White Ocean

40 ml pineapple juice, 40 ml sweet cream, 30 ml Cointreau, 30 ml Calvados

Prepare as above. Put 2 tbsp crushed ice in a cocktail glass and pour cocktail into glass. Garnish with chocolate flakes.

Tequila Sunrise

130 ml orange juice, 60 ml white tequila, 10 ml lemon juice

Mix these ingredients in cocktail mixer.

Fill a long drink glass 1/3 full with ice cubes and add cocktail. Slowly pour 20 ml grenadine syrup over the cocktail. Serve with a straw.

Cafe Cointreau

150 ml hot coffee, 1 tbsp sugar, 40 ml Cointreau

Warm cocktail mixer container with hot water. Pour out the water, fill with ingredients and mix. Pour into warm stemmed glasses; crown with 2 tbsp lightly whipped cream, if desired.

Orange Flip

60 ml orange juice, 30 ml triple sec Curaçao (e.g. Bols), 10 ml gin, 20 ml cream, 1 egg yolk

Mix all ingredients in cocktail mixer. Place one ice cube in a champagne glass and pour cocktail into glass. Powder with nutmeg, if desired.

Tropical Red
75 ml orange juice, 75 ml grapefruit juice, 20 ml gin, 40 ml Red Orange (Bols)
Prepare as above. Fill a tulip glass 1/3 full with ice cubes. Add cocktail and serve with a straw.

Ladys Dream
40 ml pineapple juice, 30 ml sweet cream, 30 ml Cointreau, 30 ml whiskey, 20 ml strawberry syrup
Prepare as above. Pour into cocktail glass.

Swimming Pool
30 ml sweet cream, 30 ml vodka, 30 ml Curaçao Blue (Bols), 30 ml pineapple juice, 30 ml cream of coconut
Prepare as above. Fill a large, bulbous glass half full with crushed ice. Pour cocktail into glass. Serve with a straw.

MaiTai
60 ml brown rum, 30 ml Cointreau, 10 ml sugar syrup, 10 ml almond syrup
Prepare as above. Fill a wide glass 1/4 full with crushed ice. Quarter 1 organically grown lime and press lightly, pour juice over ice in glass and add lime peel. Pour cocktail into glass. Serve with a short straw.

RECIPE IDEAS FOR NON-ALCOHOLIC DRINKS

Pina Colada
160 ml pineapple juice, 20 ml sweet cream, 20 ml coconut syrup
Mix ingredients in cocktail mixer. Place several ice cubes in a long drink glass and add cocktail.

Erdbeer-Milk-Shake
150 ml cold milk, 40 ml strawberry sauce (ice cream sauce), 10 ml sweet cream.
Mix ingredients in cocktail mixer. Put 1 scoop of vanilla ice cream in a large glass and pour shake over ice cream. Serve with a long spoon and a thick straw.

Green Temptation
60 ml orange juice, 60 ml grapefruit juice, 60 ml banana juice, 20 ml Blue Curaçao syrup
Prepare as above.

Chocolate Drink
170 ml cold or warm milk, 30 ml chocolate sauce (ice cream sauce). Instead of chocolate sauce, you can also use 2 tbsp powdered drinking chocolate.
Mix all ingredients in cocktail mixer, pour into a thick glass or cup and dust with cocoa powder.

The authors have thoroughly considered and tested the recipes included in these operating instructions. Nevertheless, a guarantee cannot be accepted. The authors, respectively UNOLD AG and their assignees shall not be liable for personal injuries, material damages and financial loss.

NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 78711/78712/78714/78755

SPÉCIFICATION TECHNIQUE

Dimensions :	Env. 10 x 13 x 27 cm (L / l / h)
Piles :	4 x 1,5 V / Type AA (non incluses)
Poids :	Env. 0,57 kg
Contenance :	Minimum 100 ml Maximum 600 ml
Récipient/ Couvercle :	Plastique
Couleur couvercle :	Modèle 78711 blanc, modèle 78712 vert, modèle 78714 orange, modèle 78755 noir
Équipement :	Pour cocktails, milkshakes, boissons diététique et forme Mélange automatique et bec verseur Échelle de mesure en ml/Oz Voyant de contrôle
Contenu de la livraison :	
Modèle 78755 :	Kit bar avec couteau inox, pince à glaçons / fruits, ouvre-bouteilles / boîtes, tire-bouchon et notice d'utilisation avec recettes
Modèle 7871x :	Notice d'utilisation avec recettes

Sous réserve de modifications techniques.

EXPLICATION DES SYMBOLES

Ce symbole indique les dangers susceptibles de provoquer des blessures ou des endommagements de l'appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

1. Veuillez lire les indications suivantes et les conserver.
2. Cet appareil ne convient pas aux personnes (dont les enfants) ayant des facultés physiques, sensorielles ou intellectuelles restreintes et il ne doit pas être utilisé sans expérience et/ou sans connaissance, sauf si vous êtes surveillé par une personne responsable de votre sécurité ou si vous recevez des consignes de sa part sur le fonctionnement de l'appareil.
3. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. Conserver l'appareil hors de portée des enfants.
5. Ne plongez en aucun cas le couvercle de l'appareil dans de l'eau ou un autre liquide. Si cela devait se produire, il doit sécher intégralement avant de renouveler l'utilisation.
6. Le couvercle ne doit pas être lavé au lave-vaisselle.
7. Ne jamais toucher l'appareil avec les mains mouillées.
8. Protéger l'appareil des chocs, de la poussière, des produits chimiques et des importantes variations de température.
9. Utiliser l'appareil uniquement avec le nombre de piles de type AA indiqué. Remplacer les piles usagées en temps voulu.
10. L'appareil est exclusivement destiné à un usage ménager ou à des fins similaires, par ex.
    - une kitchenette dans des boutiques, des bureaux ou d'autres lieux de travail,

- des exploitations agricoles,
- à l'usage des clients dans des hôtels, motels ou autres lieux d'hébergement,
- dans des pensions privées ou des résidences de vacances.

11. Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne doit jamais être placé sur des surfaces chaudes, une tablette métallique ou un support humide.
12. L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité de flammes.
13. Utilisez toujours l'appareil sur une surface dégagée et plane.
14. Le récipient ne doit pas être utilisé dans un four traditionnel ou à micro-ondes.
15. Ne jamais toucher les pièces rotatives de l'appareil et ne pas placer d'objets ou de parties du corps dans l'appareil en fonctionnement, afin d'éviter des blessures.
16. Ne jamais placer plus de 600 ml d'ingrédients dans l'appareil afin d'éviter un débordement.
17. L'appareil ne doit pas être utilisé avec des accessoires d'autres fabricants ou marques, afin d'éviter des détériorations.
18. N'ouvrez en aucun cas la coque de l'appareil. Risque d'électrocution.
19. Vérifier régulièrement l'usure ou les éventuelles détériorations de l'appareil. En cas de détérioration, veuillez envoyer votre appareil pour contrôle et réparation à notre service clientèle (pour l'adresse, cf. Conditions de garantie). Toute réparation irrégulière peut provoquer d'importants dangers pour l'utilisateur et entraîner l'exclusion de la garantie.
20. Prudence ! Ne jamais toucher les pièces rotatives de l'appareil et ne pas placer d'objets ou de parties du corps dans l'appareil en fonctionnement, afin d'éviter des blessures.
21. Ne pas verser de liquides gazeux, comme du vin blanc pétillant ou de l'eau minérale, dans l'appareil. Ils peuvent endommager l'appareil.

Prudence ! Ne jamais toucher les pièces rotatives de l'appareil et ne pas placer d'objets ou de parties du corps dans l'appareil en fonctionnement, afin d'éviter des blessures.

Le fabricant n'est nullement responsable en cas de montage non conforme, d'utilisation irrégulière ou non conforme ou suite à l'exécution de réparations par des tiers non autorisés.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirer tous les matériaux d'emballage et, le cas échéant, les protections de transport.
2. Nettoyer toutes les pièces à l'aide d'un chiffon humide, comme décrit dans le chapitre « Nettoyage et Entretien », page 20.
3. Ouvrir le compartiment à piles à l'aide d'un tournevis cruciforme (non fourni).
4. Retirer le couvercle et placer 4 piles de type AA (non fournies) dans le compartiment à piles, conformément à la polarisation indiquée sur le couvercle.
5. Replacer le couvercle sur le compartiment à piles et le revisser fermement.

FABRIQUER DES BOISSONS

1. Tourner le couvercle et le retirer du récipient.
2. Placer les liquides souhaités dans le récipient.
3. Replacer délicatement le couvercle et le serrer fermement.
4. Appuyer sur la touche Mélange. L'appareil mélange les ingrédients et le voyant de contrôle est allumé tant que cette touche est enfoncée.
5. Conseil : pour une boisson froide, vous pouvez placer l'appareil dans un seau rempli de glaçons pendant l'opération de mélange. Ne jamais placer de glaçons ou de morceaux de glace directement dans le récipient. Cela endommagerait le moteur de l'appareil.
6. Placer le bec verseur au dessus d'un verre réfrigéré, éventuellement rempli de glace, et appuyer sur la touche Mélange et sur la touche Verseur simultanément. Votre boisson s'écoule dans le verre.

Ne pas verser de liquides gazeux, comme du vin blanc pétillant ou de l'eau minérale, dans l'appareil. Ils peuvent endommager l'appareil. Si vous souhaitez préparer des boissons à base de liquides gazeux, n'ajouter ces derniers que lorsque l'opération de mélange est terminée et que la boisson a été placée dans un verre.

7. Savourez votre cocktail.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. **Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer.**
2. **Pour des raisons d'hygiène, l'appareil doit être nettoyé immédiatement après l'utilisation. Sans cela, des bactéries nocives pour la santé peuvent se former dans les restes de boisson.**
3. Tourner le couvercle et le retirer du récipient. Attention : le batteur et la conduite d'aspiration sont fixés au couvercle.
4. Le couvercle ne doit pas être immergé dans l'eau ou un autre liquide, ni être lavé au lave-vaisselle.
5. Verser environ 300 ml d'eau chaude additionnée d'un quelconque produit nettoyant dans le récipient. L'eau doit atteindre la moitié de l'échelle de mesure.
6. Appuyer sur la touche Mélange pour répartir l'eau chaude dans tout l'appareil. Le voyant de contrôle est allumé en bleu.
7. Ensuite, verser le mélange dans l'évier à l'aide du bec verseur et appuyer sur la touche Mélange et sur la touche Verseur simultanément. Le voyant de contrôle s'allume et l'eau s'écoule du bec verseur tant que vous maintenez les deux touches enfoncées.
8. Répéter cette opération avec de l'eau claire jusqu'à ce qu'il ne reste plus de mousse.
9. Tourner le couvercle et le retirer du récipient.
10. Essuyer le couvercle, la conduite d'aspiration et le batteur soigneusement pour les sécher.
11. Essuyer le couvercle et le récipient avec un torchon humide et un produit de nettoyage quelconque. N'utilisez aucun abrasif puissant, pas de laine de verre, d'objets métalliques, pas de détergent chaud ou de désinfectant, lesquels pourraient détériorer l'appareil.
12. Nettoyer l'intérieur du récipient avec un chiffon doux et de l'eau chaude, dans laquelle vous pouvez ajouter un produit nettoyant doux.
13. Sinon, vous pouvez également nettoyer le récipient dans la machine à laver (panier du haut).
14. L'extérieur de l'appareil doit être totalement sec avant de pouvoir être réutilisé.
15. Attention : ne pas laver le couvercle au lave-vaisselle. ne pas plonger le couvercle sous l'eau. Utiliser exclusivement des produits nettoyants doux.

IDÉES DE RECETTES AVEC ALCOOL

Pink Flamingo
50 ml de jus d'ananas, 50 ml de jus d'orange, 30 ml de gin, 30 ml de liqueur de cerise, 40 ml de liqueur de coco
Mélanger tous les ingrédients dans le mélangeur à cocktails. Remplir 1/3 d'un verre long drink de glace pilée et ajouter le cocktail.

Bloody Mary
120 ml de jus de tomate, 50 ml de vodka, 10 ml de jus de citron, env. 3 gouttes de sauce Worcestershire, 2 gouttes de Tabasco, sel au céleri, poivre fraîchement moulu
Comme au-dessus, verser la préparation dans un verre long drink et ajouter quelques glaçons.

White Ocean
40 ml de jus d'ananas, 40 ml de crème douce, 30 ml de Cointreau, 30 ml de Calvados
Préparer comme indiqué au-dessus. Placer 2 cuillérées à soupe de glace pilée dans un verre à cocktail et savourer le cocktail. Décorer de pépites de chocolat.

Tequila Sunrise
130 ml de jus d'orange, 60 ml de Tequila blanche, 10 ml de jus de citron
Mélanger ces ingrédients dans le mélangeur à cocktails.
Remplir 1/3 d'un verre long drink de glaçons et ajouter le cocktail. Verser lentement 20 ml de grenadine sur le cocktail. Servir avec une paille.

Cafe Cointreau
150 ml de café chaud, 1 c. à s. de sucre, 40 ml de Cointreau
Réchauffer le récipient du mélangeur de cocktails avec de l'eau chaude. Vider l'eau, verser les ingrédients et mélanger. Remplir des verres à pied réchauffés, et ajouter éventuellement 2 c. à s. de crème légèrement fouettée.

Orangenflip
60 ml de jus d'orange, 30 ml de Triple Sec Curaçao (par ex. Bols), 10 ml de gin, 20 ml de crème, 1 jaune d'œuf
Mélanger tous les ingrédients dans le mélangeur à cocktails. Placer un glaçon dans un verre à vin

et ajouter le cocktail. Éventuellement, saupoudrer d'une toute petite pincée de muscade.

Tropical Red
75 ml de jus d'orange, 75 ml de jus de raisin, 20 ml de gin, 40 ml de Red Orange (Bols)
Préparer comme indiqué au-dessus. Remplir 1/3 d'un verre tulipe de glaçons. Verser le cocktail dessus et servir avec une paille.

Ladys Dream
40 ml de jus d'ananas, 30 ml de crème douce, 30 ml de Cointreau, 30 ml de whisky, 20 ml de sirop de fraise
Préparer comme indiqué au-dessus. Remplir un verre à cocktail.

Swimming Pool
30 ml de crème douce, 30 ml de vodka, 30 ml de curaçao bleu (Bols), 30 ml de jus d'ananas, 30 ml de crème de coco
Préparer comme indiqué au-dessus. Remplir la moitié d'un grand verre bombé de glace pilée. Verser le cocktail dessus. Servir avec une paille.

MaiTai
60 ml de rhum brun, 30 ml de Cointreau, 10 ml de sirop de sucre, 10 ml de sirop d'amande
Préparer comme indiqué au-dessus. Commencer par remplir un verre large d'1/4 de glace pilée. Couper un citron vert non traité en quatre et le presser légèrement. Verser sur la glace dans le verre et ajouter des zestes de citron. Verser le cocktail dessus. Servir avec de petites pailles.

IDÉES DE RECETTES SANS ALCOOL

Pina Colada
160 ml de jus d'ananas, 20 ml de crème douce, 20 ml de sirop de coco
Mélanger les ingrédients dans le mélangeur à cocktails. Placer quelques glaçons dans un verre long drink et y verser le cocktail.

Milkshake à la fraise
150 ml de lait froid, 40 ml de coulis de fraise (coulis glacé), 10 ml de crème douce
Mélanger les ingrédients dans le mélangeur à cocktails. Dans un grand verre, placer 1 boule de glace à la vanille et verser le contenu du mélangeur sur la glace. Servir avec une cuillère longue et une grosse paille.

Tentation verte
60 ml de jus d'orange, 60 ml de jus de raisin, 60 ml de jus de banane, 20 ml de sirop de curaçao bleu
Préparer comme indiqué au-dessus.

Chocolat à boire
170 ml de lait froid ou chaud, 30 ml de coulis de chocolat (coulis glacé). À la place du coulis de chocolat, vous pouvez également utiliser 2 c. à s. de poudre chocolatée.
Mélanger tous les ingrédients dans le mélangeur, verser dans un verre large ou une tasse et saupoudrer de poudre de cacao.

Les recettes figurant dans la présente notice ont été soigneusement étudiées et testées par leurs auteurs et par UNOLD AG, mais elles ne sont pas garanties. Toute responsabilité des auteurs ainsi que d'UNOLD AG et ses représentants est exclue pour tous dommages corporels, matériels et pécuniaires.

GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 78711/78712/78714/78755

TECHNISCHE GEGEVENS

Afmetingen:	Ca. 10 x 13 x 27 cm (l/b/h)
Batterijen:	4 x 1,5 V/ type AA (niet bij de levering inbegrepen)
Gewicht:	Ca. 0,57 kg
Inhoud:	Minimum 100 ml Maximum 600 ml
Beker/ Deksel:	Kunststof
Dekselkleur:	Model 78711 wit, model 78712 groen, model 78714 oranje, model 78755 zwart
Uitrusting:	Voor cocktails, milkshakes, fitness- en dieetdrinks Automatisch mengen en inschenken Meetschaal in ml/Oz Controlelampje
Leveringsomvang:	
Model 78755:	Bar set met rvs mes, ijsblokjes-fruittang, fles-/blikopener, kurkentrekker en gebruiksaanwijzing met recepten
Modellen 7871x:	Gebruiksaanwijzing met recepten

Technische wijzigingen voorbehouden.

VERKLARING VAN DE SYMBOLEN

Dit symbool wijst op eventuele gevaren die letsel tot gevolg kunnen hebben of tot schade aan het apparaat leiden.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

1. Lees de volgende aanwijzingen a.u.b. door en bewaar ze goed.
2. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (ook kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of met gebrek aan ervaring en/of kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies over het gebruik van dit apparaat hebben gekregen van een persoon die voor hun veiligheid verantwoordelijk is.
3. Kinderen moeten onder toezicht staan, om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
4. Bewaar het apparaat op een plaats die ontoegankelijk is voor kinderen.
5. Dompel het deksel van het apparaat nooit in water of andere vloeistoffen. Als dit toch eens gebeurt, moet het deksel volkomen droog zijn, voordat het weer gebruikt wordt.
6. Het deksel mag niet in de vaatwasser gereinigd worden.
7. Het apparaat nooit met natte handen aanraken.
8. Bescherm het apparaat tegen slagen of stoten, stof, chemicaliën en grote temperatuurschommelingen.
9. Gebruik het apparaat uitsluitend met het voorgeschreven aantal batterijen van het type AA. Vervang verbruikte batterijen op tijd.
10. Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik of voor soortgelijke doeleinden, bijv.:
    - kitchenettes in winkels, kantoren of op andere werkplaatsen,
    - landbouwbedrijven,
    - voor gebruik door gasten van hotels, motels of andere overnachtingsbedrijven,

- in particuliere pensions of vakantiehuisjes.

11. Zet het apparaat om veiligheidsredenen nooit neer op hete oppervlakken, een metalen dienblad of op een natte ondergrond.
12. Het apparaat mag niet in de buurt van open vuur gebruikt worden.
13. Gebruik het apparaat steeds op een vrij en effen oppervlak.
14. Zet de bak niet in de bakoven of de magnetron.
15. Raak de draaiende delen van het apparaat nooit aan en steek geen voorwerpen of lichaamsdelen in het lopende apparaat, om verwondingen te vermijden.
16. Doe nooit meer dan 600 ml in het apparaat, om te voorkomen dat het overloopt.
17. Om schade te vermijden, mag het apparaat niet met toebehoren van andere fabrikanten of andere merken worden gebruikt.
18. Open de behuizing van het apparaat in geen geval. Er bestaat gevaar voor een elektrische schok.
19. Controleer het apparaat regelmatig op slijtage of beschadiging. Als het apparaat beschadigd is, stuur het dan a.u.b. ter controle en reparatie naar onze klantenservice (voor het adres zie de garantiebepalingen). Ondeskundige reparaties kunnen ernstige gevaren voor de gebruiker veroorzaken en hebben uitsluiting van de garantie tot gevolg.
20. Let op! Raak de draaiende delen van het apparaat nooit aan en steek geen voorwerpen of lichaamsdelen in het lopende apparaat, om verwondingen te vermijden.
21. Doe a.u.b. geen koolzuurhoudende vloeistoffen, zoals sekt of spawater in het apparaat. Deze vloeistoffen kunnen het apparaat beschadigen.

Let op! Raak de draaiende delen van het apparaat nooit aan en steek geen voorwerpen of lichaamsdelen in het lopende apparaat, om verwondingen te vermijden.

De fabrikant is niet aansprakelijk, indien het apparaat verkeerd gemonteerd, ondeskundig of foutief gebruikt of door niet geautoriseerde derden gerepareerd werd.

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en evt. transportbeveiligingen.
2. Reinig alle delen met een vochtige doek, zoals beschreven in het hoofdstuk „Reiniging en onderhoud“ op pag. 24.
3. Open het batterijvak m.b.v. een kruiskopschroevendraaier (niet bij de levering inbegrepen).
4. Verwijder het deksel en leg 4 batterijen van het type AA (niet bij de levering inbegrepen) volgens de markering van de polen in het batterijvak.
5. Plaats het deksel weer op het batterijvak en schroef het vast.

DRANKJES BEREIDEN

1. Draai het deksel los en neem het uit de beker.
2. Doe de gewenste vloeistoffen in de beker.
3. Plaats het deksel voorzichtig weer terug en draai het vast.
4. Druk op de mix-toets. Het apparaat vermengt de ingrediënten en het controlelampje is verlicht, zolang u de toets ingedrukt houdt.
5. Tip: Voor een gekoeld drankje kunt u het apparaat tijdens het mixen in een kom met ijsblokjes zetten. Vul de beker nooit direct met ijsblokjes of crushed ijs. Dit zou de motor van het apparaat kunnen beschadigen.
6. Houd de schenktuit boven een gekoeld, evt. met ijs gevuld glas en druk tegelijkertijd op de mix-toets en op de uitschenk-toets. Uw drankje loopt in het glas.

Doe a.u.b. geen koolzuurhoudende vloeistoffen, zoals sekt of spawater in het apparaat. Deze vloeistoffen kunnen het apparaat beschadigen. Als u drankjes wilt bereiden die een koolzuurhoudende vloeistof bevatten, voeg de koolzuurhoudende vloeistof dan pas bij het drankje, nadat de mixprocedure beëindigd is en het drankje in een glas werd geschonken.

7. Geniet van uw cocktail.

REINIGING EN ONDERHOUD

1. **Vóór het reinigen het apparaat steeds uitschakelen.**
2. **Om hygiënische redenen moet het apparaat direct na het gebruik gereinigd worden. Eventueel kunnen zich in de drankresten kiemen vormen die schadelijk zijn voor de gezondheid.**
3. Draai het deksel los en neem het uit de beker. Attentie: de menger en de zuigleiding zijn aan het deksel bevestigd.
4. Het deksel mag niet in water of in een andere vloeistof gedompeld of in de vaatwasser gereinigd worden.
5. Doe ca. 300 ml warmwater waaraan u een beetje afwasmiddel toegevoegd hebt, in de beker. Het water moet tot aan de helft van de meetschaal komen.
6. Druk op de mix-toets, om het warme water in het apparaat te verdelen. Het controlelampje is blauw verlicht.
7. Houd de uitschenk-tuit dan boven de spoelbak en druk tegelijkertijd op de mix-toets en op de uitschenk-toets. Het controlelampje is verlicht en het water loopt uit de uitschenktuit, zolang u beide toetsen ingedrukt houdt.
8. Herhaal deze procedure met helder water, totdat er geen schuim meer te zien is.
9. Draai het deksel los en neem het uit de beker.
10. Veeg het deksel, de zuigleiding en de menger zorgvuldig droog.
11. Veeg het deksel en de beker af met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel. Gebruik geen scherpe schuurmiddelen, staalwol, metalen voorwerpen, hete schoonmaakmiddelen of desinfecterende middelen, omdat deze het apparaat kunnen beschadigen.
12. Maak de beker van binnen schoon met een zachte doek en warm water waaraan u een beetje afwasmiddel kunt toevoegen.
13. Als alternatief kunt u de beker in de spoelmachine (bovenste korf) reinigen.
14. Het apparaat moet aan de buitenkant volkomen droog zijn, voordat u het weer mag gebruiken.
15. Attentie: Het deksel is niet geschikt voor de vaatwasser. Dompel het deksel niet onder in water. Gebruik alleen milde afwasmiddelen.

RECEPTIDEEËN MET ALCOHOL

Pink Flamingo
50 ml ananassap, 50 ml sinaasappelsap, 30 ml gin, 30 ml cherry brandy, 40 ml cocoslikeur
Alle ingrediënten in de cocktailmixer mengen. Een longdrinkglas voor 1/3 met crushed ijs vullen, cocktail toevoegen.

Bloody Mary
120 ml tomatensap, 50 ml wodka, 10 ml citroensap, ca. 3 scheutjes worcestersaus, 2 scheutjes tabasco, selderijzout, vers gemalen peper
Bereiden zoals hierboven beschreven, in een longdrinkglas doen en een paar ijsblokjes toevoegen.

White Ocean
40 ml ananassap, 40 ml slagroom, 30 ml Cointreau, 30 ml Calvados
Bereiden zoals hierboven beschreven. 2 el crushed ijs in een cocktailglas doen en de cocktail toevoegen. Met chocoladevlokken garneren.

Tequila Sunrise
130 ml sinaasappelsap, 60 ml witte Tequila, 10 ml citroensap
Deze ingrediënten in de cocktailmixer mengen. Een longdrinkglas voor 1/3 met ijsblokjes vullen, cocktail toevoegen. 20 ml grenadine langzaam op de cocktail gieten. Met een rietje serveren.

Cafe Cointreau
150 ml hete koffie, 1 el suiker, 40 ml Cointreau
Beker van de cocktailmixer voorverwarmen met heet water. Het water weggieten, ingrediënten in de beker doen en mengen. In voorverwarmde glazen op een voet doen, evt. met 2 el geklopte slagroom garneren.

Sinaasappelflip
60 ml sinaasappelsap, 30 ml Triple Sec Curaçao (bv. van Bols), 10 ml gin, 20 ml slagroom, 1 eidooier
Alle ingrediënten in de cocktailmixer mengen. Een ijsblokje in een sektglas doen en de cocktail toevoegen. Evt. met een snufje nootmuskaat bestrooien.

Tropical Red
75 ml sinaasappelsap, 75 ml grapefruitsap, 20 ml gin, 40 ml Red Orange (Bols)

Bereiden zoals hierboven beschreven. Een tulpglas voor 1/3 met ijsblokjes vullen. De cocktail toevoegen, met een rietje serveren.

Ladys Dream
40 ml ananassap, 30 ml slagroom, 30 ml Cointreau, 30 ml whisky, 20 ml aardbeiensiroop
Bereiden zoals hierboven beschreven. Serveren in een cocktailglas.

Swimming Pool
30 ml slagroom, 30 ml wodka, 30 ml Blue Curaçao (Bols), 30 ml ananassap, 30 ml Cream of Coconut
Bereiden zoals hierboven beschreven. Een groot, bolvormig glas met crushed ijs vullen. De cocktail toevoegen. Met een rietje serveren.

MaiTai
60 ml bruine rum, 30 ml Cointreau, 10 ml suikersiroop, 10 ml amandelsiroop
Bereiden zoals hierboven beschreven. Eerst een breed glas voor 1/4 met crushed ijs vullen. 1 onbehandelde citroen in 4 stukken snijden en ietsjes uitpersen, bij het ijs in het glas doen en de schil van een limoen toevoegen. De cocktail toevoegen. Met korte rietjes serveren.

RECEPTIDEEËN ZONDER ALCOHOL

Pina Colada
160 ml ananassap, 20 ml slagroom, 20 ml cocossiroop
De ingrediënten in de cocktailmixer mengen. Een paar ijsblokjes in een longdrinkglas doen, de cocktail toevoegen.

Aardbeien milkshake
150 ml koude melk, 40 ml aardbeiensaus (ijssaus) 10 ml slagroom.
De ingrediënten in de cocktailmixer mengen. 1 bol vanille-ijs in een groot glas doen, de milkshake over het ijs gieten. Met een lange lepel en een dik rietje serveren.

Groene verleiding
60 ml sinaasappelsap, 60 ml grapefruitsap, 60 ml bananensap, 20 ml Blue Curaçao siroop
Bereiden zoals hierboven beschreven.

Chocomel
170 ml koude of warme melk, 30 ml chocoladesaus (ijssaus). In plaats van chocoladesaus kunt u ook 2 el chocoladepoeder nemen.
Alle ingrediënten in de cocktailmixer mengen, in een dik glas of een kopje doen, met cacaopoeder bestrooien.

De recepten in deze gebruiksaanwijzing zijn door de auteurs en door UNOLD AG zorgvuldig ontwikkeld en getest. Een garantie kan er echter niet worden aanvaard. De auteurs en/of UNOLD AG en haar gemachtigden kunnen in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor letsel, materiële schade en financiële schade.

ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 78711/78712/78714/78755

DATI TECNICI

Misure:	Ca. 10 x 13 x 27 cm (lu./la./h.)
Batterie:	4 x 1,5 V/ tipo AA (non comprese nella fornitura)
Peso:	Ca. 0,57 kg
Capacità:	Minimo 100 ml Massimo 600 ml
Recipiente/Coperchio:	Materiali sintetici
Colore coperchio:	Modello 78711 bianco, modello 7872x verde, modello 78714 arancione, modello 78755 nero
Dotazione:	Per cocktail, milk-shake, fitness drink e bevande dietetiche Miscelazione e versamento automatici Scala graduata in ml/Oz Spia di controllo
La confezione contiene:	
Modello 78755	Set da bar con lama in acciaio inox, pinza per cubetti di ghiaccio/ pezzi di frutta, apribottiglie/apriscatole, cavaturaccioli e manuale delle
Modelli 7871x:	istruzioni con ricette Manuale delle istruzioni con ricette

CE

RoHS✓

Con riserva di modifiche tecniche.

SIGNIFICATO DEI SIMBOLI

Questo simbolo segnala possibili pericoli in grado di provocare lesioni a persone o danni all'apparecchio.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

1. Legga le seguenti istruzioni e le conservi.
2. Il presente apparecchio non deve essere utilizzato da persone (bambini compresi) con limitate capacità fisiche o psicologiche o con una scarsa esperienza e/o scarsa competenza, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano da essa ricevuto indicazioni su come utilizzare l'apparecchio.
3. I bambini vanno sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
4. Conservare l'apparecchio in un luogo inaccessibile per i bambini.
5. Non immerga per nessun motivo il coperchio dell'apparecchio in acqua o altri fluidi. Se ciò dovesse accadere, asciugare bene il coperchio prima di un nuovo utilizzo.
6. Il coperchio non va lavato in lavastoviglie.
7. Mai toccare l'apparecchio con mani umide.
8. Protegga l'apparecchio da urti, polvere, prodotti chimici e grandi variazioni di temperatura.
9. Utilizzi l'apparecchio solo con il numero prescritto di batterie del tipo AA. Sostituisca per tempo le batterie esauste.
10. L'apparecchio è esclusivamente per utilizzo domestico o altri scopi simili quali ad es.
    - la preparazione del tè in negozi, uffici o altri luoghi di lavoro,
    - aziende agricole,
    - per l'utilizzo da parte di ospiti in hotel, motel o altre strutture alberghiere,
    - in pensioni private o case delle vacanze.
11. Per motivi di sicurezza non metta mai l'apparecchio su superfici calde, su un vassoio di metallo o su un fondo umido.

12. L‘apparecchio non deve essere utilizzato nelle vicinanze di fiamme.
13. Utilizzi l‘apparecchio sempre su una superficie libera e piana.
14. Non utilizzi il recipiente in forno o nel microonde.
15. Non tocchi mai le parti in movimento sull‘apparecchio e non inserisca né oggetti né parti del corpo nell‘apparecchio in funzione, per evitare ferimenti.
16. Non riempia mai l‘apparecchio oltre i 600 ml per evitare traboccamenti.
17. Non utilizzare l‘apparecchio con accessori di altri fabbricanti o marche, per evitare danni.
18. Non apra per nessun motivo il corpo dell‘apparecchio. Pericolo di scossa elettrica.
19. Controlli regolarmente l‘apparecchio per verificare che non vi siano usura o danni. In caso di danni invii l‘apparecchio al servizio clienti per controllo ed eventuale riparazione (per l‘indirizzo si veda la garanzia). Riparazioni inadeguate possono causare danni notevoli all‘utilizzatore e comportare un‘esclusione della garanzia.
20. Attenzione! Non tocchi mai le parti in movimento sull‘apparecchio e non inserisca né oggetti né parti del corpo nell‘apparecchio in funzione, per evitare ferimenti.
21. Non introduca nell‘apparecchio fluidi contenenti anidride carbonica, come spumante o acqua minerale. Possono causare danni all‘apparecchio.

Attenzione! Non tocchi mai le parti in movimento sull‘apparecchio e non inserisca né oggetti né parti del corpo nell‘apparecchio in funzione, per evitare ferimenti.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per un montaggio scorretto, un utilizzo inappropriato o errato oppure in seguito a riparazioni effettuate da officine o persone non autorizzate.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuova tutti i materiali di imballo ed eventualmente tutte le sicurezze per il trasporto.
2. Pulisca tutte le parti con un panno umido, come descritto nel capitolo „Pulizia e manutenzione“ a pagina 28 .
3. Apra, con l‘aiuto di un cacciavite a stella (non compreso nella fornitura), il vano batterie.
4. Rimuova il coperchio e depositi 4 batterie del tipo AA (non comprese nella fornitura) corrispondentemente al segno del polo sul coperchio, nel vano batterie.
5. Applichi nuovamente il coperchio sul vano batterie e lo fissi con viti.

PREPARARE BEVANDE

1. Giri il coperchio e lo rimuova dal recipiente.
2. Introduca nel recipiente il liquido desiderato.
3. Applichi con attenzione il coperchio e lo fissi girando.
4. Prema il tasto Mix. L‘apparecchio miscela gli ingredienti e si illumina la spia di controllo per tutto il tempo in cui il tasto rimane premuto.
5. Suggerimento: per una bevanda fresca, può mettere l‘apparecchio, durante la miscelazione, in una vaschetta con cubetti di ghiaccio. Non introduca mai cubetti di ghiaccio o pezzi di ghiaccio direttamente nel recipiente. Distruggerebbero il motore dell‘apparecchio.
6. Orienti il becco su un bicchiere raffreddato ed eventualmente riempito di ghiaccio e prema il tasto Mix e il tasto-versa contemporaneamente. La Sua bevanda fluisce nel bicchiere.

Non introduca nell‘apparecchio fluidi contenenti anidride carbonica, come spumante o acqua minerale. Possono causare danni all‘apparecchio. Se vuole preparare bevande con liquidi contenenti anidride carbonica, introduca tali liquidi nella bevanda solo dopo la conclusione del processo di miscelazione, dopo aver versato la bevanda in un bicchiere.

7. Si goda il Suo cocktail.

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. **Prima della pulizia spegnere sempre l'apparecchio.**
2. **Per motivi igienici, l'apparecchio deve essere pulito direttamente dopo l'utilizzo. Nei residui di bevande possono formarsi, in alcune circostanze, germi dannosi per la salute.**
3. Giri il coperchio e lo rimuova dal recipiente. Attenzione: il Quirl e il tubo di aspirazione sono fissati sul coperchio.
4. Il coperchio non può essere immerso in acqua o altri fluidi o lavato in lavastoviglie.
5. Introduca nel recipiente ca. 300 ml di acqua calda, a cui ha aggiunto del detergente. L'acqua deve arrivare fino alla metà della scala graduata.
6. Prema il tasto Mix, per distribuire l'acqua calda nell'apparecchio. La spia di controllo si illumina di blu.
7. Miri con il beccuccio nel lavello e prema il tasto Mix e il tasto-versa contemporaneamente. La spia di controllo si illumina e l'acqua fluisce dal beccuccio, per tutto il tempo in cui i due tasti vengono mantenuti premuti.
8. Ripeta questo processo con acqua pulita, fino a quando non vi è più schiuma.
9. Giri il coperchio e lo rimuova dal recipiente.
10. Asciughi con un panno il coperchio, il tubo di aspirazione e il Quirl.
11. Passi sul coperchio e sul recipiente un panno umido e del detergente. Non utilizzi prodotti abrasivi aggressivi, lana d'acciaio, oggetti metallici, prodotti di pulizia caldi o disinfettanti, perché provocherebbero danni.
12. Pulisca il recipiente dall'interno con un panno morbido e con acqua calda, a cui avrà aggiunto un detergente delicato.
13. Come alternativa può lavare il recipiente in lavastoviglie (cestello superiore).
14. L'apparecchio deve essere completamente asciutto prima di essere riutilizzato.
15. Attenzione: il coperchio non è adatto al lavaggio in lavastoviglie. Non immerga il coperchio in acqua. Utilizzi solo detergenti delicati.

IDEE PER RICETTE ALCOLICHE

Pink Flamingo
50 ml di succo d'ananas, 50 ml di succo d'arancia, 30 ml di gin, 30 ml di Cherry Brandy, 40 ml di liquore al cocco
Miscelare tutti gli ingredienti nel mixer per cocktail. Riempire un bicchiere da long drink per 1/3 con ghiaccio tritato, aggiungere il cocktail.

Bloody Mary
120 ml di succo di pomodoro, 50 ml di vodka, 10 ml di succo di limone, ca. 3 spruzzi di salsa Worcestershire, 2 spruzzi di tabasco, sale di sedano, pepe appena macinato
Preparazione come sopra, introdurre in un bicchiere da long drink e aggiungere cubetti di ghiaccio.

White Ocean
40 ml di succo d'ananas, 40 ml di panna dolce, 30 ml di Cointreau, 30 ml di Calvados
Preparazione come sopra. Nella coppa da cocktail introdurre due cucchiai di ghiaccio tritato e versare il cocktail. Guarnire con fiocchi di cioccolato.

Tequila Sunrise
130 ml di succo d'arancio, 60 ml di Tequila bianca, 10 ml di succo di limone
Miscelare tutti gli ingredienti nel mixer per cocktail.
Riempire un bicchiere da long drink per 1/3 con ghiaccio tritato, versare il cocktail. Versare 20 ml di sciroppo di granatina lentamente sul cocktail. Servire con la cannuccia.

Cafe Cointreau
150 ml di caffè caldo, 1 cucchiaio di zucchero, 40 ml di Cointreau
Riscaldare il bicchiere del mixer per cocktail con acqua calda. Versare acqua, introdurre gli ingredienti e mescolare. Introdurre in calici riscaldati, coronare eventualmente con 2 cucchiai di panna leggermente montata.

Orangenflip
60 ml di succo d'arancia, 30 ml di Triple Sec Curaçao (ad es. Bols), 10 ml di gin, 20 ml di panna, 1 bianco d'uovo

Miscelare tutti gli ingredienti nel mixer per cocktail. Introdurre un cubetto di ghiaccio in un calice da spumante e introdurre il cocktail. Eventualmente spolverare con pochissima noce moscata.

Tropical Red
75 ml di succo d'arancia, 75 ml di succo di pompelmo, 20 ml di gin, 40 ml di Red Orange (Bols)
Preparazione come sopra. Riempire un bicchiere a tulipano per 1/3 con cubetti di ghiaccio. Versare il cocktail, servire con cannuccia.

Ladys Dream
40 ml di succo d'ananas, 30 ml di panna dolce, 30 ml di Cointreau, 30 ml di whisky, 20 ml di sciroppo di fragola
Preparazione come sopra. Introdurre in coppe per cocktail.

Swimming Pool
30 ml di panna dolce, 30 ml di vodka, 30 ml di Curaçao Blue (Bols), 30 ml di succo d'ananas, 30 ml di Cream of Coconut
Preparazione come sopra. Riempire a metà con ghiaccio tritato un bicchiere grande e panciuto. Versare il cocktail. Servire con la cannuccia.

MaiTai
60 ml di rum marrone, 30 ml di Cointreau, 10 ml di sciroppo di zucchero, 10 ml di sciroppo di mandorle
Preparazione come sopra. In un bicchiere largo riempirne circa 1/4 con ghiaccio tritato. Tagliare 1 limone non spremuto in quattro parti e spremere leggermente, versare sul ghiaccio nel bicchiere, aggiungere la buccia di limone. Aggiungere il cocktail. Servire con una cannuccia corta.

IDEE PER RICETTE ANALCOLICHE

Pina Colada
160 ml di succo d'ananas, 20 ml di panna dolce, 20 ml di sciroppo di cocco
Miscelare tutti gli ingredienti nel mixer per cocktail. Introdurre alcuni cubetti di ghiaccio in un bicchiere per long drink, aggiungere il cocktail.

Milk-shake alle fragole
150 ml di latte freddo, 40 ml di salsa di fragole (salsa di gelato), 10 ml di panna dolce.
Miscelare tutti gli ingredienti nel mixer per cocktail. Introdurre in un bicchiere grande una pallina di gelato alla vaniglia, shakerare e versare sul gelato. Servire con un cucchiaio lungo e una cannuccia larga.

Tentazione verde
60 ml di succo d'arancia, 60 ml di succo di pompelmo, 60 ml di succo di banana, 20 ml di Blue Curaçao Sirup
Preparazione come sopra.

Cioccolata
170 ml di latte freddo o caldo, 30 ml di salsa di cioccolato (salsa di gelato). Invece della salsa di cioccolato, può utilizzare 2 cucchiai di polvere per cioccolata.
Miscelare tutti gli ingredienti nel mixer per cocktail, introdurre in un bicchiere largo o in una tazza, cospargere con cacao in polvere.

Le ricette di queste istruzioni per l'uso sono state ideate e verificate dagli autori e da UNOLD AG. Tuttavia non può essere emessa alcuna garanzia. È esclusa la responsabilità degli autori, di UNOLD AG e dei rispettivi incaricati per danni provocati a persone, cose o materiali.

INSTRUCCIONES DE USO MODELO 78711/78712/78714/78755

DATOS TÉCNICOS

Medidas:	Aprox. 10 x 13 x 27 cm (L/An/Al)
Pilas:	4 x 1,5 V/ tipo AA (no incluidas en el suministro)
Peso:	Aprox. 0,57 kg
Volumen:	Mínimo 100 ml Máximo 600 ml
Recipiente/ Tapa:	Plástico
Color de tapa:	Modelo 78711 blanco, modelo 78712 verde, modelo 78714 naranja, modelo 78755 negro
Equipamiento:	Para cócteles, batidos, bebidas fitness y dietéticas Mezclar y verter de forma automática Escala de medición en ml/Oz Piloto
Volumen de suministro	
Modelo 78755:	Juego para bar con cuchillo de acero fino, pinzas para cubitos de hielo y fruta, abrebotellas y abrelatas, sacacorchos e instrucciones de servicio con recetas
Modelos 7871x:	Instrucciones de uso con recetas

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones técnicas.

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS

Este símbolo advierte de posibles riesgos que pueden traer consigo lesiones personales o daños al aparato.

INDICACIONES DE SEGURIDAD

1. Por favor lea y guarde las siguientes instrucciones.
2. Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o psíquicas restringidas o con falta de experiencia y/o de conocimientos, a no ser que sean supervisados por una persona responsable de su seguridad o hayan recibido de ella las instrucciones de cómo debe ser usado el aparato.
3. Los niños deberán ser supervisados, para asegurar de que no jueguen con el aparato.
4. Guarde el equipo en un sitio inaccesible para los niños.
5. De ninguna manera sumerja la tapa del aparato en agua o en otros líquidos. Si a pesar de ello, esto ocurriese alguna vez, la tapa deberá estar completamente seca antes de un nuevo uso.
6. La tapa no debe ser lavada en el lavavajillas.
7. Nunca tocar el aparato con las manos húmedas.
8. Proteja el aparato contra golpes, polvo, sustancias químicas y grandes variaciones de temperatura.
9. Utilice el aparato solo con la cantidad de pilas de tipo AA especificada. Sustituya las pilas usadas a tiempo.
10. El aparato está destinado exclusivamente para el uso doméstico o fines de uso similares, por ejemplo
    - cocinas tipo office en comercios, oficinas u otros lugares de trabajo,
    - empresas agrícolas,

- para el uso por clientes en hoteles, moteles u otros establecimientos de alojamiento colectivo,
- en pensiones privadas o casas vacacionales.

11. Por razones de seguridad jamás coloque el aparato sobre superficies calientes, sobre una bandeja metálica o sobre una base mojada.
12. El aparato no debe ser usado cerca de llamas.
13. Use siempre el aparato sobre una superficie libre y llana.
14. No utilice el recipiente en el horno o en el microondas.
15. Nunca toque las piezas giratorias en el aparato ni inserte objetos o partes del cuerpo en el aparato en marcha para evitar lesiones.
16. No llena más de 600 ml en el aparato para evitar un derrame.
17. Para evitar daños, no use el equipo con accesorios de otros fabricantes o marcas.
18. De ninguna manera abra la carcasa del aparato. Existe peligro de electrocución.
19. Compruebe regularmente los desgastes o deterioros en el aparato. En caso de daños envíe el aparato para su verificación y reparación a nuestro servicio de atención al cliente (véase la dirección en las condiciones de garantía). Las reparaciones inadecuadas pueden ocasionar considerables peligros para el usuario y tienen como consecuencia la exclusión de la garantía.
20. ¡Cuidado! Nunca toque las piezas giratorias en el aparato ni inserte objetos o partes del cuerpo en el aparato en marcha para evitar lesiones.
21. No llene líquidos con gas como cava o agua mineral en el aparato. Podrían dañar el aparato.

¡Cuidado! Nunca toque las piezas giratorias en el aparato ni inserte objetos o partes del cuerpo en el aparato en marcha para evitar lesiones.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso de montaje defectuoso, uso inapropiado o incorrecto o después de reparaciones realizadas por terceros no autorizados.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los materiales de embalaje y dado el caso, los seguros de transporte.
2. Limpie todas las piezas con un paño húmedo como se describe en la página 32 en el capítulo “Limpieza y cuidado”.
3. Abra el compartimento para pilas mediante un destornillador en cruz (no incluido en el suministro).
4. Retire la tapa y coloque 4 pilas de tipo AA (no incluidas en el suministro) el su compartimento según marca de polarización en la tapa.
5. Vuelva a colocar la tapa sobre el compartimento para pilas y atorníllela fijamente.

ELABORAR BEBIDAS

1. Gire la tapa y retírela del recipiente.
2. Llene el recipiente con los líquidos deseados.
3. Coloque de nuevo la tapa con cuidado y gírela fijamente.
4. Pulse la tecla mezclar. El aparato mezcla los ingredientes y el piloto ilumina mientras mantenga esta tecla pulsada.
5. Consejo: Para una bebida fría puede colocar el aparato durante el proceso de mezclar en una fuente con cubitos de hielo. No vierta nunca cubitos o trozos de hielo directamente en el recipiente. Dañarían el motor del aparato.
6. Oriente la boquilla sobre un vaso enfriado, posiblemente llenado con hielo, y pulse la tecla mezclar y la tecla verter simultáneamente. Su bebida se vierte en el vaso.

No llene líquidos con gas como cava o agua mineral en el aparato. Podrían dañar el aparato. Si quiere preparar bebidas con líquidos gaseosos, vierta el líquido gaseoso a la bebida cuando el proceso de mezclar haya terminado y se haya vertido la bebida en un vaso.

7. Disfrute de su cóctel.

LIMPIEZA Y CUIDADO

1. **Desconecte siempre el aparato antes de su limpieza.**
2. **Por razones higiénicas debe limpiarse el aparato directamente después de su uso. De lo contrario, en los restos de bebida podrían formarse gérmenes peligrosos para la salud.**
3. Gire la tapa y retírela del recipiente. Atención: el molinillo y el tubo de succión están fijados en la tapa.
4. La tapa no debe ser sumergida en agua ni en otro líquido ni ser lavada en el lavavajillas.
5. Llene aprox. 300 ml de agua caliente en el recipiente añadiendo un poco de lavavajillas. El agua debería llegar hasta la mitad de la escala de medición.
6. Pulse la tecla mezclar para distribuir el agua caliente en el aparato. El piloto ilumina en azul.
7. Después apunte con la boquilla en el fregadero y pulsa la tecla mezclar y la tecla verter simultáneamente. El piloto ilumina y el agua sale de la boquilla mientras mantenga las dos teclas pulsadas.
8. Repita este proceso con agua clara hasta que no pueda verse más espuma.
9. Gire la tapa y retírela del recipiente.
10. Seque con cuidado la tapa, el tubo de succión y el molinillo.
11. Limpie la tapa y el recipiente con un trapo húmedo y un poco de lavavajillas. No use medios de limpieza agresivos, lana o estopa de acero, objetos metálicos, medios de limpieza calientes o medios desinfectantes, porque pueden conducir a daños.
12. Limpie el recipiente desde el interior con un paño suave y agua caliente añadiendo un lavavajillas suave.
13. Alternativamente puede limpiar el recipiente también en el lavavajillas (cesta superior).
14. El aparato debe estar completamente seco en el exterior antes de poder utilizarlo de nuevo.
15. Atención: La tapa no es apta para lavavajillas. No sumerja la tapa bajo agua. Utilice solo un lavavajillas suave.

IDEAS DE RECETAS CON ALCOHOL

Pink Flamingo

50 ml de zumo de piña, 50 ml de zumo de naranja, 30 ml de ginebra, 30 ml de Cherry Brandy, 40 ml de licor de coco
Mezclar todos los ingredientes en el mezclador para cócteles. Llenar un 1/3 de vaso „longdrink“ con hielo granizado, añadir el cóctel.

Bloody Mary

120 ml de zumo de tomates, 50 ml de vodka, 10 ml de zumo de limón, unos 3 golpes de salsa Worcestershire, 2 golpes de tabasco, sal de apio, pimienta recién molida
Preparación como arriba, verter en un vaso „longdrink“ y añadir unos cubitos de hielo.

White Ocean

40 ml de zumo de piña, 40 ml de nata dulce, 30 ml de cointreau, 30 ml de calvados
Preparación como arriba. Poner 2 cucharadas de hielo granizado en una copa para cócteles y añadir el cóctel. Adornar con copos de chocolate.

Tequila Sunrise

130 ml de zumo de naranja, 60 ml de tequila blanca, 10 ml de zumo de limón
Mezclar todos los ingredientes en el mezclador para cócteles.
Llenar un 1/3 de vaso „longdrink“ con cubitos de hielo, añadir el cóctel. Verter lentamente 20 ml de jarabe de granadina sobre el cóctel. Servir con pajita.

Cafe Cointreau

150 ml de café caliente, 1 cucharadas de azúcar, 40 ml de cointreau
Precalentar el vaso del mezclador para cócteles con agua caliente. Retirar el agua, llenar con ingredientes y mezclar. Verter en copas precalentados, se puede adornar con 2 cucharadas de nata ligeramente montada.

Flip de naranjas

60 ml de zumo de naranja, 30 ml de Triple Sec Curaçao (p.ej. Bols), 10 ml de ginebra, 20 ml de nata, 1 yema de huevo
Mezclar todos los ingredientes en el mezclador para cócteles. Añadir un cubito de hielo en una copa de cava y llenar con el cóctel. Se puede espolvorear con un poco de nuez moscada.

Tropical Red
75 ml de zumo de naranja, 75 ml de zumo de pomelo, 20 ml de ginebra, 40 ml de Red Orange (Bols)
Preparación como arriba. Llenar 1/3 de una copa tipo tulipán con cubitos de hielo. Añadir el cóctel y servir con pajita.

Ladys Dream
40 ml de zumo de piña, 30 ml de nata dulce, 30 ml de Cointreau, 30 ml de Whisky, 20 ml de jarabe de fresas
Preparación como arriba. Verter en una copa para cócteles.

Swimming Pool
30 ml de nata dulce, 30 ml de vodka, 30 ml de Curaçao Blue (Bols), 30 ml de zumo de piñas, 30 ml de Cream of Coconut
Preparación como arriba. Llenar una copa globo grande por la mitad con hielo granizado. Añadir el cóctel. Servir con pajita.

MaiTai
60 ml de ron negro, 30 ml de Cointreau, 10ml de jarabe de azúcar, 10 ml de jarabe de almendras
Preparación como arriba. Primero, llenar 1/4 de una copa ancha con hielo granizado. Partir en cuartos 1 limón sin tratar y exprimir ligeramente, verter sobre el hielo en la copa y añadir la cáscara del limón. Añadir el cóctel. Servir con pajita corta.

IDEAS PARA RECETAS SIN ALCOHOL

Pina Colada
160 ml de zumo de piña, 20 ml de nata dulce, 20 ml de jarabe de coco
Mezclar los ingredientes en el mezclador para cócteles. Verter unos cubitos de hielo en un vaso „longdrink“ y añadir el cóctel.

Batido de fresas
150 ml de leche fría, 40 ml de salsa de fresas (salsa de helado), 10 ml de nata dulce.
Mezclar los ingredientes en el mezclador para cócteles. Poner en un vaso grande 1 bola de helado de vainilla y verter el batido sobre el helado. Servir con una cuchara larga y una pajita gorda.

Tentación verde
60 ml de zumo de naranjas, 60 ml de zumo de pomelo, 60 ml de zumo de plátanos, 20 ml de jarabe de Blue Curaçao
Preparación como arriba.

Bebida de chocolate
170 ml de leche fría o caliente, 30 ml de salsa de chocolate (salsa de helado). En vez de salsa de chocolate puede usar también 2 cucharadas de polvo de chocolate líquido.
Mezclar todos los ingredientes en el mezclador para cócteles, verter en un vaso grueso o en una taza, espolvorear con polvo de cacao.

Las recetas del presente manual de instrucciones han sido cuidadosamente seleccionadas y probadas tanto por sus autores como por UNOLD AG quienes, no obstante, no asumen garantía alguna. Queda explícitamente excluida cualquier responsabilidad de los autores y UNOLD AG o sus delegados por daños personales, materiales o financieros.

NÁVOD K OBSLUZE MODEL 78711/78712/78714/78755

TECHNICKÉ ÚDAJE

Rozměry:	Cca. 10 x 13 x 27 cm (D/Š/V)
Baterie:	4 x 1,5V / typ AA (nejsou součástí dodávky)
Hmotnost:	Cca 0,57 kg
Objem:	Minimum 100 ml Maximum 600 ml
Nádoba/ Kryt:	Plast
Barva krytu:	Model 78711 bílá, model 78712 zelená, model 78714 oranžová, model 78755 černá
Vybavení:	Na koktejly, mléčné koktejly, kondiční a dietní nápoje Automatické míchání a nalévání Měřicí stupnice v ml/OZ Kontrolka
Dodávka obsahuje:	
Model 78755	Barová sada s nerezovým nožem, kleštěmi na kostky ledu/ovoce, otvírákem lahví/konzerv, vývrtkou a návodem k použití s recepty
Modely 7871x:	Návod k obsluze s recepty

CE

RoHS✓

Technické změny vyhrazeny

VYSVĚTLENÍ SYMBOLŮ

Tento symbol označuje případná ohrožení, která mohou způsobit poranění nebo poškození přístroje.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

1. Následující pokyny si pečlivě přečtěte a dobře uložte.
2. Tento přístroj není určen k používání osobami (včetně dětí) s omezenými tělesnými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osobami s nedostatečnými zkušenostmi a/ nebo znalostmi, kromě případu, že by tyto osoby byly pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo od ní obdržely pokyny, jak přístroj používat.
3. Je nutné dohlížet na děti, aby bylo zajištěno, že si s přístrojem nehrají.
4. Uchovávejte přístroj na místě nepřístupném dětem.
5. V žádném případě kryt přístroje neponořujte do vody nebo do jiné kapaliny. Pokud by k tomu přesto došlo, musí být kryt před novým použitím zcela suchý.
6. Kryt nesmí být čištěn v myčce.
7. Nikdy se přístroje nedotýkejte mokrýma rukama.
8. Chraňte přístroj před nárazy, prachem, chemikáliemi a velkým kolísáním teplot.
9. Používejte přístroj pouze s předepsaným počtem baterií typu AA. Vypotřebované baterie včas vyměňte.
10. Přístroj je určen výhradně pro domácí použití nebo podobné účely, např.
    - pro pečení koláčů v obchodech, kancelářích nebo na podobných pracovištích,
    - v zemědělských provozech,
    - pro použití hosty v hotelu, motelu nebo jiných ubytovacích zařízeních,
    - v soukromých penziónech nebo rekreačních objektech.

11. Z bezpečnostních důvodů přístroj nikdy nestavte na horké povrchy, kovový podnos nebo mokrý podklad.
12. Přístroj nesmí být používán v blízkosti plamenů.
13. Přístroj vždy používejte na volném a rovném podkladu.
14. Nepoužívejte nádobu v troubě nebo mikrovlnné troubě.
15. Nikdy se nedotýkejte otáčejících se dílů přístroje a do běžícího přístroje nestrkejte ani předměty ani části těla, abyste se vyvarovali zranění.
16. Nikdy přístroj neplňte více než 600 ml, aby nedošlo k přetečení.
17. Přístroj nesmí být používán s příslušenstvím jiných výrobců nebo značek, aby se předešlo poškození.
18. V žádném případě těleso přístroje neotevírejte. Je nebezpečí úderu elektrickým proudem.
19. Pravidelně přístroj kontrolujte, zda není opotřeben nebo poškozen. Při poškození pošlete prosím přístroj na kontrolu a opravu do našeho servisu (adresa viz záruční podmínky). Neodborné opravy mohou vést k značnému nebezpečí pro uživatele a mají za následek ztrátu záruky.
20. Opatrně! Nikdy se nedotýkejte otáčejících se dílů přístroje a do běžícího přístroje nestrkejte ani předměty ani části těla, abyste se vyvarovali zranění.
21. Neplňte přístroj žádnými tekutinami s obsahem kysličníku uhličitého, jako je sekt nebo minerální voda. To může vést k poškození přístroje.

Opatrně! Nikdy se nedotýkejte otáčejících se dílů přístroje a do běžícího přístroje nestrkejte ani předměty ani části těla, abyste se vyvarovali zranění.

Výrobce nepřebírá záruku v případě chybné montáže, neodborného a chybného používání nebo po provedení opravy ze strany neoprávněné třetí osoby.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Odstraňte všechny části balení a případné transportní pojistky.
2. Všechny díly vyčistěte vlhkou utěrkou, jak je popsáno v kapitole „Čištění a péče“ na straně 36.
3. Pomocí křížového šroubováku (není součástí dodávky) otevřete přihrádku na baterie.
4. Odstraňte kryt a vložte 4 baterie typu AA (nejsou součástí dodávky) do přihrádky na baterie podle označení polarity na krytu.
5. Opět na přihrádku na baterie nasaďte kryt a přišroubujte jej.

PŘÍPRAVA NÁPOJŮ

1. Odšroubujte kryt a sundejte jej z nádoby.
2. Naplňte nádobu požadovanými tekutinami.
3. Opět opatrně nasaďte kryt a zašroubujte jej.
4. Stiskněte tlačítko Mix. Přístroj míchá přísady a kontrolka svítí, dokud je toto tlačítko stisknuto.
5. Tip: Pro chlazený nápoj můžete přístroj během mixování postavit do misky s kostkami ledu. Nikdy nedávejte kostky nebo kousky ledu přímo do nádoby. To by zničilo motor přístroje.
6. Namiřte odtokem do vychlazené, případně ledem naplněné sklenice a současně stiskněte tlačítka Mix a Odtok. Nápoj teče do sklenice.

Neplňte přístroj žádnými tekutinami s obsahem kysličníku uhličitého, jako je sekt nebo minerální voda. To může vést k poškození přístroje. Když chcete připravit nápoje s tekutinou obsahující kysličník uhličitý, přidejte tekutinu s kysličníkem uhličitým k nápoji až tehdy, když je mixování ukončeno a nápoj byl přelit do sklenice.

7. Užijte si svůj koktejl.

ČIŠTĚNÍ A PÉČE

1. **Před čištěním přístroj vždy vypněte.**
2. **Z hygienických důvodů musí být přístroj po každém použití vyčištěn. Ve zbytcích nápojů se jinak za určitých okolností mohou tvořit zdraví škodlivé zárodky.**
3. Odšroubujte kryt a sundejte jej z nádoby. Pozor: Míchadlo a sací vedení jsou na krytu upevněny.
4. Kryt nesmí být ponořován do vody nebo jiné tekutiny ani čištěn v myčce.
5. Do nádoby nalijte cca 300 ml teplé vody, do které jste přidali trochu saponátu. Voda by měla dosahovat do poloviny měřicí stupnice.
6. Stiskněte tlačítko Mix, aby teplá voda přístroj vyčistila. Svítí modrá kontrolka.
7. Namiřte odtokem do dřezu a současně stiskněte tlačítko Mix a Odtok. Kontrolka svítí a voda vytéká z odtoku tak dlouho, dokud držíte obě tlačítka stisknutá.
8. Opakujte tento postup s čistou vodou, až není viditelná žádná pěna.
9. Odšroubujte kryt a sundejte jej z nádoby.
10. Pečlivě otřete kryt, sací vedení a míchadlo do sucha.
11. Otřete kryt a nádobu vlhkou utěrkou s trochou saponátu. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, drátěnku, kovové předměty, horké čisticí prostředky ani dezinfekční prostředky, protože mohou způsobit poškození.
12. Nádobu zvnitřku vyčistěte měkkou utěrkou a teplou vodou, do které jste přidali trochu saponátu.
13. Případně můžete nádobu také čistit v myčce (v horním koši).
14. Před opětným použitím přístroje musí být zvnějšku zcela suchý.
15. Pozor: Kryt není vhodný pro čištění v myčce. Neponořujte kryt do vody. Používejte pouze jemné saponáty.

RECEPTY S ALKOHOLEM

Pink Flamingo

50 ml ananasové šťávy, 50 ml pomerančové šťávy, 30 ml ginu, 30 ml cherry brandy, 40 ml kokosového likéru

Všechny přísady rozmíchejte v mixéru na koktejly. Sklenici na long drink naplňte z 1/3 drceným ledem, přidejte koktejl.

Bloody Mary

120 ml rajčatové šťávy, 50 ml vodky, 10 ml citrónové šťávy, cca 3 střiky worcesterové omáčky, 2 střiky tabaska, celerová sůl, čerstvě umletý pepř

Příprava jako výše, naplňte do sklenice na long drink a přidejte několik kostek ledu.

White Ocean

40 ml ananasové šťávy, 40 ml sladké smetany, 30 ml Cointreau, 30 ml cherry brandy, 30 ml Calvados

Příprava jako výše. Do sklenice na koktejly dejte 2 polévkové lžíce drceného ledu a zalijte koktejlem. Ozdobte čokoládovými vločkami.

Tequila Sunrise

130 ml pomerančové šťávy, 60 ml bílé tequily, 10 ml citrónové šťávy

Tyto přísady rozmíchejte v mixéru na koktejly. Sklenici na long drink naplňte z 1/3 kostkami ledu, přidejte koktejl. Na koktejl pomalu nalijte 20 ml grenadinového sirupu. Podávejte se slámkou.

Cafe Cointreau

150 ml horké kávy, 1 polévková lžíce cukru, 40 ml Cointreau

Nádobu mixéru na koktejly ohřejte horkou vodou. Vodu vylijte, naplňte přísady a rozmíchejte. Naplňte do ohřátých sklenic se stopkou, případně ozdobte 2 polévkovými lžícemi mírně našlehané smetany.

Pomerančový flip

60 ml pomerančové šťávy, 30 ml Triple Sec Curaçao (např. Bols), 10 ml ginu, 20 ml smetany, 1 žloutek

Všechny přísady rozmíchejte v mixéru na koktejly. Do sektové sklenice dejte kostku ledu a za-

lijte koktejlem. Případně poprašte velmi malým množstvím muškátu.

Tropical Red
75 ml pomerančové šťávy, 75 ml grapefruitové šťávy, 20 ml ginu, 40 ml Red Orange (Bols)
Příprava jako výše. Tulipánovou sklenici naplňte z 1/3 kostkami ledu. Nalijte koktejl, podávejte se slámkou.

Ladys Dream
40 ml ananasové šťávy, 30 ml sladké smetany, 30 ml Cointreau, 30 ml whisky, 20 ml jahodového sirupu
Příprava jako výše. Nalijte do sklenice na koktejly.

Swimming Pool
30 ml sladké smetany, 30 ml vodky, 30 ml Curaçao Blue (Bols), 30 ml ananasové šťávy, 30 ml kokosového krému
Příprava jako výše. Velkou širokou sklenici naplňte do poloviny drceným ledem. Nalijte koktejl. Podávejte se slámkou.

MaiTai
60 ml hnědého rumu, 30 ml Cointreau, 10 ml cukrového sirupu, 10 ml mandlového sirupu
Příprava jako výše. Širokou sklenici nejprve naplňte do 1/4 drceným ledem. 1 chem. neošetřenou limetku nakrájejte na čtvrtiny a mírně vymačkejte, dejte na led ve sklenici, přidejte limetkovou kůru. Nalijte koktejl. Podávejte s krátkou slámkou.

RECEPTY BEZ ALKOHOLU

Pina Colada
160 ml ananasové šťávy, 20 ml sladké smetany, 20 ml kokosového sirupu
Přísady rozmíchejte v mixéru na koktejly. Do sklenice na long drink dejte několik kostek ledu a zalijte koktejlem.

Jahodový mléčný koktejl
150 ml studeného mléka, 40 ml jahodové šťávy, 10 ml sladké smetany.
Přísady rozmíchejte v mixéru na koktejly. Do velké sklenice dejte 1 kopeček vanilkové zmrzliny a přelijte ji koktejlem. Podávejte s dlouhou lžičkou a silnou slámkou.

Zelené pokušení
60 ml pomerančové šťávy, 60 ml grapefruitové šťávy, 60 ml banánové šťávy, 20 ml sirupu Blue Curaçao
Příprava jako výše.

Čokoládový nápoj
170 ml studeného nebo teplého mléka, 30 ml čokoládové omáčky. Místo čokoládové omáčky můžete použít také 2 polévkové lžíce čokolády v prášku.
Všechny přísady rozmíchejte v mixéru na koktejly, nalijte do široké sklenice nebo šálku a posypte kakaovým práškem.

Recepty v tomto návodu k použití byly pečlivě zváženy a odzkoušeny autory z firmy UNOLD AG, přesto není možno za tyto převzít záruku. Poskytnutí záruky na poškození zdraví, věcné a majetkové škody prostřednictvím autorů popř. firmou UNOLD AG a jí pověřenými osobami je vyloučeno.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf unsere Geräte eine Garantie von 24 Monaten, bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate, ab dem Kaufdatum für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur. Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt und freigemacht an unseren Kundendienst. Im Garantiefall werden dem Kunden entstandene Versandkosten zurückerstattet. Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden.
Eventuelle Ansprüche des Endverbrauchers gegenüber dem Verkäufer oder Händler werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

GUARANTEE CONDITIONS

We grant a 24 months guarantee, and in case of commercial use a 12 months guarantee, starting from the date of purchase for any damage demonstrably due to manufacturing defects and when the appliance has been used according to its intended use. Within the warranty period we will remedy defective materials or workmanship through repair or replacement, at our option.
Our warranty terms apply only to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. In the event of a claim for remedy of defects, please send the appliance to our after sales service, properly packaged and postage paid, together with a copy of the automatically generated sales receipt, which must show the date of purchase, and a description of the defect. If the defect is covered by the warranty, the customer will be reimbursed for the shipping costs. The warranty does not cover damage from normal wear, improper handling and failure to comply with the maintenance and care instructions. The warranty is void if repairs or modifications are made to the appliance by third parties.
Any claims of the end consumer vis-à-vis the retailer are not limited by this warranty.

CONDITIONS DE GARANTIE

En cas d'utilisation conforme et lors de dégâts manifestement dus à des défauts de fabrication, nos appareils sont garantis 24 mois, lors d'utilisation professionnelles 12 mois, à dater de l'achat. Notre garantie n'est valide que pour les appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Dans tout autre pays veuillez contacter l'importateur. Veuillez envoyer à notre adresse les appareils, pour lesquels vous réclamez une suppression de défauts, avec le bon d'achat montrant la date d'achat, port payé et proprement emballé. Les coûts de transport seront remboursés en cas de garantie en Allemagne et en Autriche. Les défauts causés par usure, utilisation incorrecte ou non-respect des instructions de maintenance sont exclus. Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont accomplies par des tiers. Cette garantie n'affecte pas les droits du consommateur contre le commerçant.

GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven op onze apparaten een garantietermijn van 24 maanden (12 maanden bij commerciële gebruik), gerekend vanaf de dag van aanschaf. Deze garantie geldt voor schade, die bij correct gebruik aantoonbaar is veroorzaakt door een fout in de productie. Binnen de garantietermijn verhelpen wij materiaal- en productiefouten door herstelling of vervanging naar onze keuze. Onze garantie is slechts geldig voor in Duitsland en Oostenrijk verkopte apparaten. In andere landen a.u.b. de importeur aanspreken. Apparaaten, waarvoor garantie in aanspraak wordt genomen, moeten ons samen met een kopie van de machineel gegenereerde kassabon waaruit de koopdatum duidelijk wordt, alsmede een beschrijving van de fout goed verpakt aan onze klantenservice worden toegezonden, porto betaald. Als er sprake van garantie is, worden de verzendingskosten in Duitsland en Oostenrijk aan de klant vergoed. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onbehoorlijk gebruik/foutieve handelingen en niet-naleving van de onderhouds- en reinigingsaanwijzingen. Het recht op garantie vervalt, wanneer reparaties of manipulaties aan het apparaat door derden worden doorgevoerd. Eventuele rechten van de eindgebruiker t.o.v. de verkoper of distributeur worden door deze garantie niet aangetast.

NORME DIE GARANZIA

I nostri prodotti sono garantiti per 24 mesi, 12 mesi in caso di uso professionale, dalla data di acquisto per i guasti manifestatisi durante un utilizzo conforme alle disposizioni e attribuibili in modo dimostrabile a difetti di fabbricazione. Nel periodo di garanzia porremo rimedio ai difetti materiali e di produzione secondo la nostra valutazione, procedendo alla riparazione o alla sostituzione dell'apparecchio.
Le nostre prestazioni di garanzia valgono esclusivamente per gli apparecchi venduti in Germania e Austria. In tutti gli altri casi rivolgersi all'importatore. Gli apparecchi per i quali si richiede la riparazione di guasti ci devono essere inviati con spedizione affrancata e debitamente imballati, unitamente a una copia del documento di acquisto redatto a macchina dal quale risulti la data di vendita, nonché la descrizione del guasto. In caso di garanzia al cliente verranno rimborsati i costi di spedizione sostenuti. Sono esclusi dalla garanzia i guasti dovuti all'usura, all'uso inappropriato o al mancato rispetto delle regole di manutenzione. Il diritto di garanzia decade qualora siano state effettuate riparazioni o interventi da parte di terzi. Eventuali diritti del consumatore finale verso il venditore o negoziante non vengono limitati dalla presente garanzia.

CONDICIONES DE GARANTIA

La garantía para nuestros equipos es de 24 meses, y de 12 meses en el caso de uso comercial, a partir de la fecha de compra, cubriendo los daños que con un uso acorde a lo prescrito pueden atribuirse fehacientemente a defectos de fabricación. Dentro del período de garantía, solucionamos errores de material y de fabricación a consideración nuestra mediante reparación o cambio. Nuestros servicios de garantía son válidos únicamente para los aparatos que han sido vendidos en Alemania y Austria. Para todos los demás casos diríjase por favor al importador correspondiente. Aquellos aparatos que se presentan para eliminar errores, por favor enviarlos junto a una copia del comprobante de compra extendido a máquina, del cual debe desprenderse la fecha de compra, así como una breve descripción de las deficiencias, apropiadamente embalado y con los sellos correspondientes a nuestro servicio al cliente.
En caso de garantía, los gastos de envío serán restituidos al cliente. Aquellos daños causados por desgaste están excluidos de la garantía, así como manipulación incorrecta, e incumplimiento de las condiciones de mantenimiento y cuidado. El derecho a garantía expira si las reparaciones o mantenimiento son realizadas por terceros. Todo reclamo del consumidor final ante el vendedor, comerciante no se ve afectado por esta garantía.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na naše přístroje poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců (u průmyslového využití 12 měsíců) od data koupě výrobku, záruka se vztahuje na poškození, která prokazatelne vznikla při správném použití v důsledku výrobních vad. Po dobu záruky budeme odstraňovat materiální i výrobní vady opravou nebo výměnou podle našeho uvážení.
Poskytnutí záruky výhradně platí pro zařízení prodány v Německu i Rakousku. V jiných zemích se obrat'te prosím na kompetentní dovozce. Přístroje, na které bylo uplatňováno odstranění vad, zašlete prosím s mechanicky vyhotovenou kopií nákupního dokladu, ze kterého musí být bezpodmínečně patrný datum nákupu i s popisem vad, přístroj musí být bezpečně zabalen a nafrankován na náš záruční servis. V případě opravněné záruky jsou kupujícím vraceny poštovní poplatky.
Tato záruka se nevztahuje na poškození způsobená opotřebením, nesprávným zacházením a nedodržováním návodů k údržbě a obsluze. Záruční doba zaniká, když opravy nebo manipulace s přístrojem byly provedeny třetí osobou.
Eventuální nároky zákazníka vůči prodejci/obchodníku nejsou touhle zárukou omezeny.

WARUNKI GWARANCJI

Udzielamy na nasze produkty 24 miesięcznej gwarancji od daty zakupu (warunkiem jest zachowanie faktury zakupu lub paragonu) na szkody, które przy użytkowaniu zgodnym z przeznaczeniem wskazują na wadę fabryczną. W czasie trwania gwarancji usuniemy wady materiałowe bądź fabryczne zgodnie z naszym osądem poprzez naprawę lub wymianę.
Gwarancja udzielana jest na produkty sprzedawane na terenie Polski, Niemiec i Austrii. W innych krajach proszę zwrócić się do właściwego Importera. Urządzenia, w których wymagane jest usunięcie wady, proszę przesłać razem z kopią faktury zakupu, na której musi być widoczna data zakupu, z załączonym opisem wady, w oryginalnym pudełku, dobrze zapakowane i na własny koszt na adres serwisu.. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających ze zużycia, użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem i nieprzestrzegania wskazówek dotyczących konserwacji i pielęgnacji. Roszczenie gwarancji wygasa, jeżeli naprawa bądź otwarcie przedmiotu będą przeprowadzone przez stronę trzecią. Ewentualne roszczenia użytkownika końcowego wobec sprzedawcy/dealera nie są ograniczone tą gwarancją.

SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Kundendienst
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

ÖSTERREICH

Reparaturabwicklung, Ersatzteile:
Reparatur-Annahme Österreich
ESC Electronic Service Center GmbH
Molitorgasse 15
A-1110 Wien
Telefon +43 (0) 1/9 71 70 59
Telefax +43 (0) 1/9 71 70 59
E-Mail office@esc-service.at

SCHWEIZ

MENAGROS SA
Route der Servion
CH - 1083 Mezières
Telefon +41 (0) 21 903 01-15
Telefax +41 (0) 21 903 01-11
E-Mail info@menagros.ch
Internet www.menagros.ch

POLEN

„Quadra-net“ Sp. z o.o.
Skadowa 5
61-888 Poznan Skadowa 5
Internet www.quadra-net.pl

BESTELLFORMULAR ERSATZTEILE

Bitte senden Sie das ausgefüllte Bestellformular an:

UNOLD AG

Abteilung Service
Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Anrede / Title		Telefon Phone No.
Vorname / First name		
Name / Surname		Telefax Fax No.
Straße/Nr. / Street/No.		
PLZ/Ort / City		E-Mail

BESTELLUNG / ORDER Modell Barkeeper

Stück	Art.-Nr.	Bezeichnung		
	7871140	Behälter		

Aktuelle Preise und Informationen erhalten Sie auf unserer Internetseite unter www.unold.de oder telefonisch bei unserem Service.

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ

Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte:

Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Sie müssen dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern.

Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird.

WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION

Our appliances are produced on a high quality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible we ask you to follow the following instructions for disposal.

Do not dispose this appliance together with your standard household waste. Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products.

By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.

TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes.

Ne jamais disposer ce produit avec les dégâts de ménage. Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques.

Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING

Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge qualiteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparat defekt is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies.

Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. U dient dit product bij een voor het recycleren van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren.

Door het separaat inzamelen en recycleren van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.

SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE

I nostri apparecchi vengono prodotti rispettando un elevato standard qualitativo per una lunga durata di utilizzo. Una corretta manutenzione e riparazioni adeguate a cura dal nostro servizio clienti possono prolungare la durata di utilizzo del prodotto. Se un apparecchio è difettoso e non più riparabile, per il suo smaltimento si presti attenzione ai punti che seguono.

Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ai comuni rifiuti domestici. Consegnare il prodotto a un centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici o elettronici.

Con la raccolta differenziata dei rifiuti e dei prodotti riciclabili è possibile contribuire alla tutela delle risorse naturali e far smaltire il prodotto nel rispetto dell'ambiente e della salute.

DISPOSICIÓN/PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Nuestros aparatos se fabrican con un alto nivel de calidad por un largo período de uso. El mantenimiento regular y las reparaciones de tipo técnico a través de nuestro servicio al cliente pueden prolongar la duración del aparato. Cuando un aparato está defectuoso y ya no puede repararse, por favor considere en la disposición final los siguientes puntos:

Este producto no puede ser eliminado junto a la basura domiciliaria. Usted debe entregar este producto a un lugar oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos.

Mediante la clasificación por separado y el reciclaje de productos residuales, Usted contribuye a proteger los recursos naturales y asegura que el producto sea eliminado de forma salubre y acorde con el medio ambiente.

LIKVIDACE / OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTŘEDÍ

Naše vyrobené přístroje mají vysoce kvalitní standard pro zajišťění jejich dlouhé životnosti. Pravidelné údržby i opravy odborně provedeny naším prodejním servisem mohou mít vliv na prodloužení provozní životnosti přístroje. Když je přístroj vadný a už ho nelze opravit, neopomeňte prosím:

Toto zařízení nepatří do běžného domovního odpadku, ale musí být předáno do autorizované sběrny pro recyklování elektrických nebo elektronických zařízení.

Separátní sběr a recyklování odpadních produktů umožňuje šetření přírodních zdrojů a zajišťuje, aby byly odpady likvidovány způsobem, který je pro zdraví a kologii přijatelný.

Aus dem Hause

UNOLD®